

ÀREA

F O R M A C I Ó N

100% SUBVENCIONADO

TELEFORMACIÓN

SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA EN APROVISIONAMIENTO Y PREPARACIÓN DE BEBIDAS Y COMIDAS RÁPIDAS

60 HORAS

OBJETIVOS:

- Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.
- Efectuar operaciones auxiliares de aprovisionamiento, preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas colaborando, a su nivel, en el servicio de alimentos y bebidas.

OCUPACIÓN:

- Empleados de sala en pequeños establecimientos de restauración
- Ayudantes de camarero
- Ayudantes de bar

PROGRAMA FORMATIVO:

- 1- Importancia de la higiene en la industria alimentaria
- 2- Principales procesos, instalaciones y requisitos higiénicosanitarios de las distintas industrias alimentarias
- 3- Productos utilizados para la limpieza e higienización en las industrias alimentarias
- 4- Bebidas sencillas y comidas rápidas sencillas



COMUNIDAD VALENCIANA

¡INSCRÍBETE AHORA! 960 019 019