El servicio de comidas en centros sanitarios y sociosanitarios.

TELEFORMACIÓN

Dirigido prioritariamente a personas ocupadas en el sector

Hostelería y Turismo.

Información general.

- **Duración: 100 horas.**
- **Modalidad: Telefomación.**
- **Fecha: Consultar.**

Contenidos.

- **Con esta acción formativa aprenderás a gestionar el servicio de comidas en centros sociosanitarios; realizar y gestionar el emplatado de comidas; desarrollar el emplatado de mesas en el comedor; gestionar el servicio de comedores y conocer las modalidades de servicio.**

Objetivos.

- **Adquirir los fundamentos y estrategias acerca de las características y modos de actuación de los servicios de comidas de los centros sanitarios y socio-sanitarios**

Salidas profesionales.

- **Trabajador/a cualificado/a en el procesamiento de alimentos; trabajador/a cualificado/a en la higiene de alimentos; trabajador/a cualificado/a en la manipulación de alimentos en centros sociosanitarios, públicos y privados**

Requisitos de acceso.

- **Personas trabajadoras ocupadas del sector de Hostelería y Turismo.**
- **Plazas limitadas también para personas trabajadoras desempleadas.**

www.afsformacion.com
formacioncontinua@afsformacion.com
658933987