

CALIDAD EN RESTAURACIÓN



SKU: CT0407

Horas: 15

CONTENIDO

1. Calidad básica.
 - 1.1. Higiene.
 - 1.1. Actitudes.
 - 1.1. Productos/servicios estandarizados.
 2. División en restauración de las Normas de Calidad.
 - 2.1. Dirección.
 - 2.2. Aprovisionamiento y almacenaje.
 - 2.3. Cocina.
 - 2.4. Sala.
 - 2.5. Mantenimiento.
 - 2.6. Higiene y limpieza.
 3. Normativas.
 - 3.1. Norma UNE 167000:2006 para establecimientos de restauración.
 - 3.2. Autoevaluación de los servicios de restauración.
 4. Modelos de Sistemas de Gestión de Calidad.
 - 4.1. ISO 9000.
 - 4.2. ISO 900
 - 1.
 - 4.3. ISO 900
 - 4.
 - 4.4. ISO 190
 - 11.
 5. Implantación de sistema de calidad.
 - 5.1. Decisión de implantar un sistema de calidad.
 - 5.2. Diagnóstico y evaluación de la situación actual.