



## **CURS PROFESSIONAL DE LA RESTAURACIÓ - EXPERT EN AL·LÈRGENS I INTOLERÀNCIES ALIMENTÀRIES**

### **Organització del servei**

#### **Planificació i metodologia**

##### **1. Objectius generals del curs**

- Oferir una formació adreçada a qualsevol professional de l'àmbit de la restauració que vulgui assolir uns coneixements que poden millorar les seves competències professionals, envers a una matèria molt demandada com és la formació específica en al·lèrgens i intoleràncies.
- Capacitar als futurs professionals de la restauració (cambrers, ajudants de cuina, monitors/es de menjador, monitors/es de cases rurals, llar d'infants, menjadors escolars, menjadors socials, etc.)
- Formar als futurs professionals de la restauració (cambrers, ajudants de cuina, monitors/es de menjador, monitor/es de cases rurals, llar d'infants, menjadors escolars, menjadors socials, etc.) en els conceptes bàsics del servei de restauració a persones. Incloent les principals obligacions de control en matèria de Seguretat Alimentària, relacionant els paràmetres de seguretat amb els de Qualitat, amb la finalitat d'obtenir una visió conjunta dels beneficis que un adequat control de la qualitat alimentària proporciona a aquest tipus de serveis.

##### **2. Objectius específics del curs**

- Formular propostes d'organització de mitjans necessaris per al muntatge de serveis gastronòmics.
- Conèixer el mobiliari, equips, màquines i útils habituals per a la prestació de serveis especials i esdeveniments en restauració, d'acord amb les seves aplicacions i en funció del seu rendiment òptim.
- Identificar equips, mobiliari i parament necessaris per al desenvolupament de serveis especials i esdeveniments en restauració.
- Descriure i desenvolupar el procés de servei d'aliments i begudes per servir a tercers, utilitzant les tècniques més apropiades per a cada fórmula de restauració.
- Reclamacions i queixes.
- Conèixer la normativa vigent en manipulació d'aliments.
- Aplicar en l'activitat laboral la prevenció i el manteniment dels aliments amb al·lèrgens.
- Ajudar els establiments a complir amb les seves obligacions en matèria de seguretat alimentària.



### **3. Temari**

1. La restauració i els seus models: bar, restaurant, cafeteria, menjador, etc.
  - Models d'atenció a les persones segons edat
  - Models d'atenció a les persones segons classificació social o necessitats especials
  
2. L'atenció a les persones dins dels serveis
  - La comunicació dins de la restauració (equip i clients)
  
3. Els elements dels serveis de restauració
  - Equips i maquinaria
  - Estris i elements individuals
  
4. El servei a les persones
  
5. Casos pràctics d'atenció al client segons el servei demanat
  
6. Al·lèrgies i intoleràncies alimentaries
  - Tipus d'al·lèrgies i intoleràncies alimentaries
  - Substàncies que causen al·lèrgies i intoleràncies
  - Manipulació de productes per evitar traçabilitat
  
7. Prevenció de riscos en al·lèrgies alimentaries
  - Tipus de productes
  - Contaminació creuada
  - Neteja i eliminació d'al·lèrgens en superfícies
  
8. Gestió dels riscos APPCC d'al·lèrgens aplicats a la restauració
  - Gestió i etiquetat
  - Declaració d'al·lèrgens en aliments envasats
  - Declaració d'al·lèrgens en aliments servits
  
9. Higiene d'aliments, instal·lacions i personal
  - Transport d'aliments
  - Informació dels productes i sensibilització dels consumidors/es
  
10. Legislació d'obligat compliment
  
11. Casos pràctics de serveis amb clients amb al·lèrgens i intoleràncies.

### **4. Titulació obtinguda**

- Diploma Cambra Comerç- Garantia Juvenil CURS PROFESSIONAL DE LA RESTAURACIÓ EXPERT EN AL·LÈRGENS I INTOLERÀNCIES ALIMENTARIES - Formació Específica.
- Diploma Cambra Comerç- Garantia Juvenil CURS PROFESSIONAL DE LA RESTAURACIÓ EXPERT EN AL·LÈRGENS I INTOLERÀNCIES ALIMENTARIES - Formació Troncal.
- Titulació de Manipulador/a d'aliments.