

LAVADO DE MATERIAL DE CATERING



SKU: CT0398

Horas: 17

CONTENIDO

- 1 El departamento de lavado en instalaciones de catering
 - 1.1 Definición y organización característica
 - 1.2 Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento
- 2 El proceso de lavado de material procedente de servicios de catering
- 3 Maquinaria y equipos básicos: identificación, funciones, modos de operación y mantenimiento
 - 3.1 Tren de lavado
 - 3.2 Maquina de desinfeccion de cubiertos
 - 3.3 Equipo de lavado a presión
 - 3.4 Fregaderos
 - 3.5 Cubos de basura
- 4 Fases
 - 4.1 Retirada y clasificación de residuos
 - 4.2 Clasificación de material: melamina, loza, acero inoxidable, cristal
 - 4.3 Lavado de material
 - 4.4 Control final de lavado
 - 4.5 Disposición para el almacenamiento