

A photograph of a wine glass in a restaurant setting. The glass is the central focus, with a blurred background showing other glasses and warm lighting. Three text overlays are present: a starburst shape in the top left, a diagonal banner across the middle, and a rounded rectangle at the bottom.

15, 16 y 17
de marzo

CURSO DE CONSULTORES EN SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

Nueva UNE 167013 Servicios de restauración

OBJETIVO

El ICTE crea este curso de formación con el objetivo de dotar a los alumnos de los conocimientos y las competencias necesarios para implantar de manera adecuada la nueva Norma UNE 167013 en servicios de restauración elaborar toda la documentación que exige dicho sistema y cumplir la legislación en esta materia. Esta nueva Norma incluye la unión de las normas anteriores, como parte de una única norma que incluye también los requisitos de APPCC.

DESTINATARIOS

Profesionales con múltiples perfiles que sean responsables de calidad o miembros de equipos de APPCC, técnicos, consultores o profesionales implicados en la implantación y mantenimiento de un sistema de calidad y/o un sistema de APPCC en cualquier tipo de restaurante, bar, empresa de catering, etc.

TITULACIÓN

Los participantes recibirán a la finalización, el Diploma acreditativo de aprovechamiento del Curso de CONSULTORES EN SERVICIOS DE RESTAURACIÓN, expedido por **ICTE Formación** y firmado por el Presidente y el Director General.

Además, los alumnos que lo deseen aparecerán referenciados en la base de datos de alumnos/consultores de la página web www.calidadturistica.es, como consultores que han recibido la formación correspondiente*.

CARACTERÍSTICAS DE CURSO

Bloque 1

- Introducción al Sistema de Calidad Turístico Español e ICTE
- Proceso de auditoría
- Proceso de certificación de la marca Q de Calidad Turística
- Norma UNE 167012
 - 1.- OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN
 - 2.- NORMAS PARA CONSULTA
 - 3.- TÉRMINOS Y DEFINICIONES
 - 4.- REQUISITOS DE DIRECCIÓN
 - 5.- REQUISITOS DEL SISTEMA APPCC
 - 6.- REQUISITOS DE COCINA Y CONCINA CENTRAL
 - 7.- REQUISITOS DE SALA Y BAR
 - 8.- REQUISITOS DEL MANTENIMIENTO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS
 - 9.- REQUISITOS DE APROVISIONAMIENTO Y ALMACENAJE
 - 10.- REQUISITOS DE TRANSPORTE
 - 11.- ANEXOS

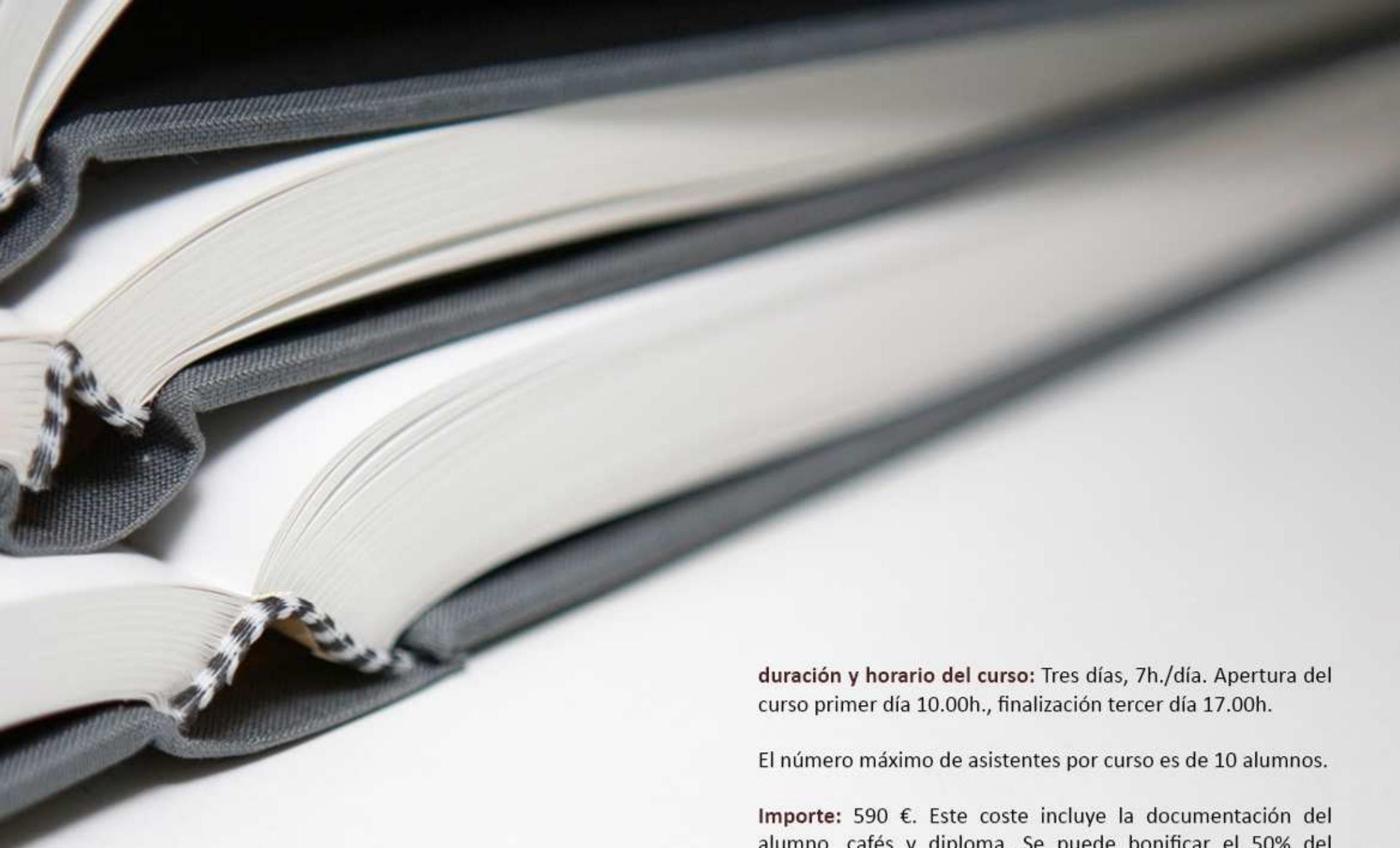
Bloque 2

- Manual de calidad
- Política y objetivos
- Procedimientos e instrucciones exigidos por la norma

Bloque 3

- Especificidad de los programas de prerrequisitos
- Desarrollo de las Fases de implantación. Importancia de los ejemplos en la Norma.
- Los ANEXOS como material de apoyo para la implantación del sistema.
- Caso práctico: Estudio de peligros, diagrama de flujo y determinación de PCC





duración y horario del curso: Tres días, 7h./día. Apertura del curso primer día 10.00h., finalización tercer día 17.00h.

El número máximo de asistentes por curso es de 10 alumnos.

Importe: 590 €. Este coste incluye la documentación del alumno, cafés y diploma. Se puede bonificar el 50% del importe del curso a través de la Fundación Tripartita. El ICTE realiza las gestiones gratuitamente.

Lugar de celebración: Sede central ICTE (c/Raimundo Fernández Villverde 57- 28003 Madrid)