

Nombre: D.N.I.:

COPIA DEL PROGRAMA PRESENTADO CON LA COMUNICACIÓN DE ACUERDO LENCEROS-LAVANDEROS-PLANCHADORES (HOSTELERÍA)

Primer semestre (258 horas):

1. HOSTELERÍA Y ORIENTACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD LABORAL.

- Hostelería en España y su importancia.
- Datos más significativos de la hostelería en España.
- La organización en las empresas hosteleras.
- Proceso a seguir para iniciar la actividad laboral.
- Pautas para el desarrollo profesional en la hostelería.

2. LAS FIBRAS TEXTILES Y LOS TEJIDOS.

- Las fibras. Concepto y clasificación.
- Los tejidos. Concepto y clasificación.
- La ropa de cama, ropa de baño, ropa de comedor, uniformes. Rendimiento y resistencia de la ropa.
- Ropa de huéspedes. Interpretación de las etiquetas para su tratamiento.

3. CLASIFICACIÓN, DESMANCHADO Y LAVADO DE ROPA.

- El departamento. Organización. Instalación.
- Equipos y máquinas de lavar (domésticas, semiindustriales, túneles de lavado). Funcionamiento y mantenimiento.
- Documentos de control de ropa.
- Lavado de la ropa.
- Identificación de manchas. Productos de desmanchado.
- Secadoras, funcionamiento y mantenimiento. Centrifugadoras.

4. PLANCHADO Y DOBLADO DE ROPA DE HOTEL.

- Máquinas de planchar.
- Planchado y doblado de la ropa de hotel.
- Armarios. Tipos, rótulos, libros, controles.

Segundo semestre (258 horas):

5. PLANCHADO, DOBLADO Y PRESENTACIÓN DE LA ROPA DE CLIENTES.

- Planchar a mano. Tipos de planchas, mantenimiento, signos y temperatura.
- Métodos de planchado para cada tipo de ropa.

6. COSIDO Y ZURCIDO.

- Útiles de trabajo.
- Zurcidos.
- Ojales.
- Tipos de costuras y puntos más importantes. Doblados.

7. CONFECCIÓN DE PRENDAS SIMPLES.

- Máquinas de coser. Accesorios y manejo. Mantenimiento.
- Cremalleras: a mano y a máquina.
- Patronaje de prendas pequeñas. Corte y Confección.
- Las medidas y tejidos de las piezas de comedor.

8. SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TRABAJO.

- La seguridad en la hostelería y su importancia.
- Primeros auxilios. Botiquín.
- Higiene personal y uniformidad.
- Instalaciones y equipos básicos afectados a la normativa sobre incendios.
- Prevención de robos, hurtos y pérdidas.

Tercer semestre (156 horas):

9. ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO.

- La empresa como organización.
- Las organizaciones.
- Diseño de la organización.
- Estructura de la organización.
- Desarrollo de la organización.
- Organización temporal de trabajo.

10. MEJORA DE MÉTODOS.

- Mejora de métodos.
- Estudio de los métodos de trabajo.
- Registro de actividades.
- Diagrama del proceso de la operación.
- Diagrama del proceso del recorrido.
- Diagrama de actividades simultáneas.
- Diagrama mano derecha-mano izquierda.
- Condiciones de trabajo.

11. CONTROL DE CALIDAD.

- Aspectos técnicos y económicos del problema de la calidad.
- Objetivos y principios del control de calidad.
- El plan de acción del control de calidad.
- Aseguramiento de la calidad.
- Planificación de la calidad.
- Las especificaciones.
- La organización del control de calidad.
- Relaciones con los proveedores y con los clientes.
- Problemas de personal en el control de calidad.

Cuarto semestre (156 horas):

12. INGLÉS BÁSICO.

- PRONUNCIATION (Pronunciación).
- ENGLISH GRAMMAR (Gramática Inglesa).
- IRREGULAR VERBS (Verbos irregulares).
- REGULAR VERBS (Verbos regulares).
- VOCABULARY (Vocabulario).