



LENCEROS-LAVANDEROS-PLANCHADORES (HOSTELERÍA)

COD.: 92211025

<input type="checkbox"/>	1º SEMESTRE	<p>INTRODUCCIÓN A LA HOSTELERÍA. LA EMPRESA. EMPRESAS TURÍSTICAS. HOTELES. ORGANIZACIÓN INTERNA DE UN HOTEL. DEPARTAMENTOS DE UN HOTEL. ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS AL SERVICIO DE COMIDAS. EL FACTOR HUMANO. UNIFORMES: CARACTERÍSTICAS GENERALES. NORMAS DE URBANIDAD E HIGIENE. SEGURIDAD. CLASIFICACIÓN, DESMANCHADO Y LAVADO DE ROPA. MÁQUINAS DE LAVAR. HIGIENIZACIÓN DE LA ROPA. SIGLAS UTILIZADAS EN LA ROPA. FACTORES DEL PROCESO DE LAVADO. QUÍMICA. TEMPERATURA. SISTEMAS DE HIGIENE TEXTIL QUE ASEGURAN LA DESINFECCIÓN DE LA ROPA. APRESTO DE LA ROPA. ALMIDÓN. CLASES. CENTRIFUGADORAS SECADORAS. PLANCHADO Y DOBLADO DE LA ROPA DE HOTEL. MÁQUINAS DE PLANCHAR. MÁQUINAS PLEGADORAS. PREPARACIÓN DE LA ROPA. PLEGADO.</p>
<input type="checkbox"/>	2º SEMESTRE	<p>PLANCHADO, DOBLADO Y PRESENTACIÓN DE LA ROPA DE CLIENTES. PLANCHA A MANO. MESAS DE PLANCHA. VAPOR. ABRILLANTAR. ALMIDONAR. TEJIDOS. MÁQUINAS DE PLANCHAR. MANIQUI. COSIDO Y ZURCIDO. ÚTILES DE TRABAJO. AGUJAS, ALFILERES, AGUJAS DE MÁQUINA, HILOS PARA COSER, HILVANAR, DEDAL, TIJERAS SIMÉTRICAS, ASIMÉTRICAS PARA CORTE, TIJERITA FINA, TIJERAS DE PIPETEAR, CINTA MÉTRICA, REGLA GRADUADA. ZURCIDOS A MANO Y A MÁQUINA. REMIENDOS. TIPOS DE COSTURA. DOBLADILLOS. OJALES. UNIÓN EUROPEA.</p>
<input type="checkbox"/>	3º SEMESTRE	<p>CONFECCIÓN DE PRENDAS SIMPLES. MÁQUINAS DE COSER. TIPOS DE COSTURAS MÁS IMPORTANTES A MÁQUINA. TIPOS MÁS IMPORTANTES DE DOBLADILLOS. LOS OJALES. LAS CREMALLERAS. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.</p>
<input type="checkbox"/>	4º SEMESTRE	<p>NORMATIVA LABORAL. INGLÉS.</p>
<input type="checkbox"/>	5º SEMESTRE	<p>INFORMÁTICA. CALIDAD. CALIDAD TOTAL. SERVICIOS DE CALIDAD.</p>
<input type="checkbox"/>	6º SEMESTRE	<p>ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO. MEJORA DE MÉTODOS.</p>

Nota : Marque con una x la casilla correspondiente al semestre según el ejemplo

