

## Curso: Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering

**Familia Profesional:** Hostelería y Turismo

**Modalidad:** On-line (Teleformación)

**Duración:** 40 horas

### Objetivos:

-Poner a punto y utilizar instalaciones, equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica de los departamentos de montaje, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.

-Efectuar procesos de aprovisionamiento de los géneros, elaboraciones culinarias envasadas, materiales y equipos que conforman cargas de servicios de catering.

-Efectuar procesos de montaje de géneros, elaboraciones culinarias envasadas, menaje, utensilios y material diverso en los recipientes y equipos establecidos para ofrecer servicios de restauración.

### Contenidos:

#### Unidad didáctica 1. Organización del departamento de montaje en instalaciones de catering

- 1.1. Departamentalización habitual según tipos de establecimiento de catering
- 1.2. Organización y formas de trabajo en el contexto profesional de catering
- 1.3. Relaciones con otros departamentos
- 1.4. Características, formación y funcionamiento de grupos de trabajo en un catering
- 1.5. Aplicación al catering del concepto de trabajo en equipo: el espíritu de equipo y la sinergia
- 1.6. Procesos de comunicación interpersonal en el catering: el feed-back y la escucha efectiva
- 1.7. Materiales y equipos de montaje de servicios de catering
  - 1.7.1. Menaje reutilizable: cristalería, cubertería, mantelería, vajilla
  - 1.7.2. Menaje desechable
  - 1.7.3. Material diverso de mayordomía
  - 1.7.4. Equipos: trolleys, cabinas, cestos y termos
  - 1.7.5. Productos promocionales
- 1.8. Maquinaria y equipos habituales: identificación, funciones, modos de operación y mantenimiento sencillo
  - 1.8.1. Cinta de montaje
  - 1.8.2. Termoenvasadora
  - 1.8.3. Termoselladora
  - 1.8.4. Empaquetadora de cubiertos
  - 1.8.5. Robots y semirobots de montaje
  - 1.8.6. Lector de tarjetas
- 1.9. Compañías de transporte con servicio de catering más habituales
  - 1.9.1. Servicio de pago
  - 1.9.2. Servicio gratuito
- 1.10. Diagramas de carga en contenedores según tipos de transporte
- 1.11. Especificidades en la restauración colectiva
  - 1.11.1. Tipo de cliente
  - 1.11.2. Presentación

- 1.11.3. Productos
- 1.11.4. Oferta gastronómica
- 1.11.5. Materiales utilizados

## **Unidad didáctica 2. El proceso de montaje de servicios de catering**

- 2.1. Almacén, economato y bodega
  - 2.1.1. Solicitud y recepción: métodos sencillos, documentación y aplicaciones
  - 2.1.2. Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones
  - 2.1.3. Controles de almacén
- 2.2. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno
  - 2.2.1. Formalización y traslado de solicitudes sencillas
  - 2.2.2. Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos
  - 2.2.3. Documentación
- 2.3. Seguridad de los productos

## **Unidad didáctica 3. El proceso de aprovisionamiento para servicios de catering**

- 3.1. Fases
  - 3.1.1. Puesta a punto de material y equipos
  - 3.1.2. Interpretación de la orden de servicio
  - 3.1.3. Aprovisionamiento de géneros y elaboraciones culinarias
  - 3.1.4. Montaje del servicio de catering
  - 3.1.5. Disposición para su carga
- 3.2. Tipos de montaje de servicios de catering más habituales
  - 3.2.1. Montaje en catering de transportes
  - 3.2.2. Montaje en catering de colectividades y a domicilio
- 3.3. Elaboraciones culinarias habituales en los distintos servicios de catering
- 3.4. El montaje de productos destinados a la venta a bordo en medios de transporte
  - 3.4.1. Equipos: Trolleys y cabinas
  - 3.4.2. Productos: Chocolates, tabaco, joyería, perfumería, alcohol e infantiles
  - 3.4.3. Seguridad: Candados, precintos numerados, cintas de acero. Trazabilidad de la venta a bordo
  - 3.4.4. Almacenamiento: Depósito fiscal, depósito aduanero y depósito nacional
  - 3.4.5. Documentación habitual aprobada por la Autoridad aduanera