

Curso: Logística de catering

Familia Profesional: Hostelería y Turismo

Modalidad: On-line (Teleformación)

Duración: 25 horas

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Organización y planificación de catering

- 1.1- Tipologías de catering a ofertar.
 - 1.1.1 Transporte.
 - 1.1.2 Domicilio.
 - 1.1.3 Colectividad.
 - 1.1.4 Demanda.
- 1.2- Relaciones con otros departamentos.
- 1.3- Características, formación y funcionamiento de grupos de trabajo en un catering.
- 1.4- Procesos de comunicación interpersonal en el catering.
- 1.5- Materiales y equipos de montaje de servicios de catering.
- 1.6- Maquinaria y equipos habituales.
 - 1.6.1 Identificación.
 - 1.6.2 Funciones.
 - 1.6.3 Modos de operación.
 - 1.6.4 Mantenimiento sencillo.
- 1.7- Compañías de transporte con servicio de catering más habituales.
 - 1.7.1 Servicio de pago.
 - 1.7.2 Servicio gratuito.
- 1.8- Diagramas de carga en contenedores según tipos de transporte.
- 1.9- Especificidades en la restauración colectiva.
 - 1.9.1 Tipo de cliente.
 - 1.9.2 Presentación.
 - 1.9.3 Productos.
 - 1.9.4 Oferta gastronómica.
 - 1.9.5 Materiales utilizados.
- 1.10- Organizar y elaborar el proceso de preparación y planificación de un servicio de catering.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. Servicio de catering

- 2.1- Tipologías de catering.
 - 2.1.1 Catering cocktail.
 - 2.1.2 Catering recepción.
 - 2.1.3 Catering recepción buffet.
 - 2.1.4 Catering recepción, comida o banquet.

- 2.1.5 Cátering desayuno de trabajo.
- 2.1.6 Cátering brunch.
- 2.1.7 Cátering vernissage.
- 2.1.8 Cátering vino de honor.
- 2.1.9 Cátering coffee break.

2.2- Materiales necesarios según el cátering a ofertar.

- 2.2.1 Equipos de cocina.
- 2.2.2 Utensilios para el tratamiento de los alimentos.
- 2.2.3 Utensilios para el transporte y servicio.
- 2.2.4 Material de archivo.
- 2.2.5 Cuadernos de inventario de material, cuadros de turnos y horarios.

2.3- El proceso de montaje de servicios de cátering.

- 2.3.1 Fases.
 - 2.3.1.1- Puesta a punto de material y equipos.
 - 2.3.1.2- Interpretación de la orden de servicio.
 - 2.3.1.3- Aprovisionamiento de géneros y elaboraciones culinarias.
 - 2.3.1.4- Montaje de servicio de cátering.
 - 2.3.1.5- Disposición para su carga.

2.4- Tipos de montaje de servicios de cátering más habituales.

- 2.4.1 Montaje en cátering de transportes.
- 2.4.2 Montaje en cátering de colectividades y a domicilio.
- 2.4.3 Elaboraciones culinarias habituales en los distintos servicios de cátering.

2.5- El montaje de productos destinados a la venta a bordo en medios de transporte.

- 2.5.1 Equipos.
- 2.5.2 Productos.
- 2.5.3 Seguridad.
- 2.5.4 Almacenamiento.
- 2.5.5 Documentación habitual aprobada por la Autoridad aduanera.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. Logística del cátering

3.1- Categorías de empresas de cátering.

- 3.1.1 Cátering de Aviación.
- 3.1.2 Cátering de Ferrocarriles.
- 3.1.3 Cátering de Buques.
- 3.1.4 Cocinas Centrales.

3.2- Normativas de las empresas de cátering.

- 3.2.1 Condiciones higiénico-sanitarias.
- 3.2.2 Dependencia de recepción de mercancías.
- 3.2.3 Sala de preparación y envasado de alimentos.
- 3.2.4 Personal.
- 3.2.5 Transporte de las preparaciones culinarias.

3.3- Control de flota de vehículos.

3.4- Control de documentación.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. Plan de trabajo del servicio de catering

- 4.1- Creación de manuales de trabajo.
 - 4.1.1 Entradas.
 - 4.1.2 Salidas.
 - 4.1.3 Tiempos.
- 4.2- Planificación de recursos.
- 4.3- Registros documentales y control sanitarios.
- 4.4- Manual de procedimiento de venta y servicio.