

Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering



Área: HOSTELERIA Y TURISMO

Modalidad: Teleformación

Duración: 90 h

Precio: 45.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

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

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.
No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.