

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering

Duración: 90h

Modalidad: Online

Objetivo

- 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.
- Explicar y realizar el proceso de disposición de cargas que conforma un servicio de catering identificando las zonas donde se produce.

Contenido

UD1. 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.
- 1.8. Maquinaria y equipos habituales: identificación funciones modos de operación y mantenimiento sencillo.
- 1.9. Compañías de transporte con servicio de catering más habituales.
- 1.10. Diagramas de carga en contenedores según tipos de transporte.
- 1.11. Especificidades en la restauración colectiva.

UD2. El Proceso de Aprovisionamiento para Servicios de Catering.

- 2.1. Almacén economato y bodega.
- 2.2. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno.

2.3. Seguridad de los productos.

UD3. El Proceso de Montaje de Servicios de Catering.

3.1. Fases.

3.2. Tipos de montaje de servicios de catering más habituales.

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.