

Código: 27019

Unidad Formativa:
UF0062 - Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering

Módulo: MF1089_1 - APROVISIONAMIENTO Y MONTAJE PARA SERVICIOS DE CATERING

Certificado de Profesionalidad:
HOTR0308 - OPERACIONES BÁSICAS DE CATERING

Modalidad: ONLINE

Duración: 90h.

Metodología

El Curso está desarrollado con una metodología a distancia/online. Este sistema de enseñanza está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. También permite el acceso al curso a aquellas personas que viven en zonas rurales y que tienen interés en continuar formándose.
El alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a su disponibilidad de tiempo.

Se dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado, se exigirá un mínimo de 50% del total de las respuestas acertadas. Durante todo el transcurso de la formación, dispondrá de la atención de los tutores, así como la posibilidad de realizar consultas a través de la plataforma de teleformación para cursos online. Entre el material entregado en este curso, se adjunta un documento llamado *Guía didáctica del alumno* donde aparece el horario de tutorías y demás información relevante.

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la modalidad elegida y de las horas de formación. La titulación será remitida por correo una vez corregido su examen, o puesta a su disposición en la plataforma de teleformación una vez finalizado el curso.

Profesorado, medios y titulación

Nuestro centro de formación ha sido fundado en 1996 y en la actualidad, tiene presencia a nivel nacional disponiendo de una plantilla de más de 800 docentes entre personal laboral y freelance. Todos ellos son especialistas en diferentes familias profesionales y les acreditan los numerosos cursos que han impartido para nuestro grupo empresarial. Entre nuestro staff de formadores se encuentran ingenieros, arquitectos, economistas, informáticos, publicistas, diseñadores, médicos, enfermeros, veterinarios, fisioterapeutas, psicólogos, sociólogos, periodistas, filólogos, abogados, cocineros, licenciados en administración de empresas, licenciados en actividades físicas y deportivas, jardineros, peluqueros, educadores sociales, etc.

En todos nuestros cursos, independientemente de la metodología, se ponen a disposición del alumno los medios y materiales docentes necesarios para el desarrollo del mismo.
En los cursos en modalidad e-learning, las consultas y tutorías se pueden realizar a través de teléfono, email y la propia plataforma de teleformación.

En cuanto a la titulación, mostramos a continuación, el modelo de diploma que obtendrás a la finalización del curso:



Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

DIPLOMA
ACREDITATIVO

D./Dña. **XXXXX XXXXX XXXXX** con D.N.I. **11111111H**, ha realizado, con pleno aprovechamiento, el curso titulado **Curso Intensivo de Inglés B2**, con Código **19656** Grupo **30694**, entre los días **29/06/2023** y**30/08/2023**, con una duración total de **56** horas, en la modalidad formativa **ONLINE**

Contenidos impartidos (Ver Dorso)

Firma y sello de la entidad responsable de impartir la formación

securs@
CONSULTORÍA DE FORMACIÓN
Avda. Ramón Nieto nº 133, Bajo
36208 - VIGO
Telf.: 986912815

Fecha de expedición
31 AGO 2023

Firma del alumno

Requistos previos

No hay requisitos previos, ni formativos ni profesionales.

Salidas profesionales

Este curso está específicamente diseñado para incrementar la cualificación profesional en la familia o sector correspondiente.

Objetivos

Este curso capacita al alumnado para organizar y ejecutar el aprovisionamiento y el montaje de servicios de catering, tanto en transportes como en colectividades y a domicilio, y está dirigido a personas que desean incorporarse o consolidarse en el área de montaje y mayordomía de una empresa de restauración. A lo largo del recorrido se estudia la estructura del departamento de montaje, las relaciones con otros departamentos y la comunicación interna del equipo, junto con el menaje, la maquinaria y los equipos que intervienen en el proceso, desde la cinta de montaje y las selladoras hasta los trolleys, las cabinas y los robots de montaje. El alumnado aprende a gestionar el almacén, el economato y la bodega, a formalizar solicitudes y recepciones, a controlar existencias y a garantizar la seguridad de los productos, y a interpretar la orden de servicio para poner a punto materiales, aprovisionar géneros y elaboraciones y disponer la carga según los diagramas de transporte. La parte práctica ocupa un lugar central: se abordan las fases del montaje, los distintos tipos de servicio, las elaboraciones culinarias habituales y el montaje de productos para la venta a bordo, con especial atención a la seguridad, la trazabilidad y la documentación aduanera. Al finalizar, el alumnado será capaz de organizar el departamento de montaje, ejecutar el aprovisionamiento interno y realizar el montaje y la carga de servicios de catering conforme a la orden de servicio y a los criterios de seguridad y calidad establecidos.

Contenidos

Módulo 1: Estructura y organización del departamento de montaje en catering
1.1 - Tipos de establecimientos de catering y su departamentalización habitual
1.2 - Formas de organización y de trabajo en el contexto profesional del catering
1.3 - Coordinación con el resto de departamentos del establecimiento
1.4 - Configuración y dinámica de los grupos de trabajo en catering
1.5 - El espíritu de equipo y la sinergia aplicados al trabajo en equipo
Resumen del módulo 1
Módulo 2: Comunicación interpersonal en el departamento de montaje
2.1 - El proceso de comunicación entre los miembros del equipo
2.2 - La escucha efectiva como base de la coordinación
2.3 - El feed-back: función, momentos y formas de darlo y recibirlo
2.4 - Barreras habituales en la comunicación del catering
2.5 - Soluciones y pautas para una comunicación eficaz
Resumen del módulo 2
Módulo 3: Menaje, material y equipos de montaje
3.1 - Menaje reutilizable: cristalería, cubertería, vajilla y mantelería
3.2 - Menaje desechable: tipologías y criterios de uso
3.3 - Material diverso de mayordomía
3.4 - Equipos de transporte interno: trolleys, cabinas, cestos y termos
3.5 - Productos promocionales y su presencia en el montaje
3.6 - Criterios de selección, conservación y reposición del material
Resumen del módulo 3
Módulo 4: Maquinaria y equipos del montaje: operación y mantenimiento
4.1 - Identificación de la maquinaria habitual en el montaje de catering
4.2 - La cinta de montaje: funciones y modo de operación
4.3 - Termoenvasadora y termoselladora: uso y precauciones
4.4 - La empaquetadora de cubiertos
4.5 - Robots y semirobots de montaje
4.6 - El lector de tarjetas en los procesos de montaje
4.7 - Mantenimiento sencillo y puesta a punto de los equipos
Resumen del módulo 4
Módulo 5: Transporte y carga de los servicios de catering
5.1 - Compañías de transporte con servicio de catering: panorama habitual
5.2 - El servicio de pago: características y gestión
5.3 - El servicio gratuito: características y gestión
5.4 - Diagramas de carga en contenedores según el tipo de transporte
5.5 - Aseguramiento y control de la carga durante el traslado
Resumen del módulo 5
Módulo 6: La restauración colectiva y sus especificidades
6.1 - Rasgos diferenciales de la restauración colectiva
6.2 - Tipologías de cliente y adaptación del servicio
6.3 - La presentación del servicio en restauración colectiva
6.4 - Productos y oferta gastronómica habitual

6.5 - Materiales utilizados según el tipo de servicio
Resumen del módulo 6
Módulo 7: Almacén, economato y bodega
7.1 - Funciones y organización del almacén, el economato y la bodega
7.2 - La solicitud y la recepción de mercancías: métodos sencillos
7.3 - Documentación y aplicaciones de la recepción
7.4 - El almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones
7.5 - Los controles de almacén: existencias, rotaciones y registros
Resumen del módulo 7
Módulo 8: El proceso de aprovisionamiento interno
8.1 - Secuencia general del aprovisionamiento interno
8.2 - Formalización y traslado de solicitudes sencillas
8.3 - Ejecución de las operaciones en el tiempo y la forma requeridos
8.4 - Documentación del aprovisionamiento interno
8.5 - Seguridad de los productos a lo largo del aprovisionamiento
8.6 - Coordinación del aprovisionamiento con el departamento de montaje
Resumen del módulo 8
Módulo 9: Fases del montaje de servicios de catering
9.1 - Puesta a punto del material y de los equipos
9.2 - Interpretación de la orden de servicio
9.3 - Aprovisionamiento de géneros y elaboraciones culinarias
9.4 - Montaje del servicio de catering
9.5 - Disposición del servicio para su carga
9.6 - Verificación y cierre del montaje
Resumen del módulo 9
Módulo 10: Tipos de montaje y elaboraciones culinarias
10.1 - Montaje en el catering de transportes
10.2 - Montaje en el catering de colectividades
10.3 - Montaje en el catering a domicilio
10.4 - Elaboraciones culinarias habituales en los distintos servicios
10.5 - Adaptación de las elaboraciones al tipo de montaje
Resumen del módulo 10
Módulo 11: Montaje de productos para la venta a bordo
11.1 - Características del servicio de venta a bordo en medios de transporte
11.2 - Equipos para la venta a bordo: trolleys y cabinas
11.3 - Productos habituales: chocolates, tabaco, joyería, perfumería, alcohol e infantiles
11.4 - Seguridad: candados, precintos numerados y cintas de acero
11.5 - Trazabilidad de la venta a bordo
11.6 - Almacenamiento: depósito fiscal, depósito aduanero y depósito nacional
11.7 - Documentación habitual aprobada por la autoridad aduanera
Resumen del módulo 11