

Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering - Operaciones básicas de catering

Modalidad:

e-learning con una duración 56 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.

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

Contenidos:

ORGANIZACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE MONTAJE EN INSTALACIONES DE CATERING

Departamentalización habitual según tipos de establecimiento de catering

Introducción

Definición

Organización en departamentos

Resumen

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Organización y formas de trabajo en el contexto profesional de catering

Introducción

Organización del departamento de montaje

Formas de trabajo en el contexto profesional de catering

Resumen

Relaciones con otros departamentos

Introducción

La relación interdepartamental

Resumen

Características, formación y funcionamiento de grupos de trabajo en un catering

Introducción

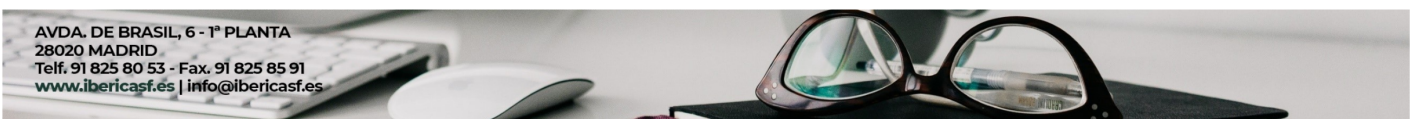
Creación de grupos de trabajo

Función de los integrantes de un grupo de trabajo.

Actitud del líder

Funcionamiento de los grupos de trabajo

Resumen



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Aplicación al catering del concepto de trabajo en equipo: el espíritu de equipo y la sinergia

Introducción

Trabajo en equipo

El espíritu del trabajo en equipo

La sinergia.

Definición

Resumen

Procesos de comunicación interpersonal en el catering: el ?feed-back? y la escucha efectiva

Introducción

Procesos de comunicación

Habilidades comunicativas

El feed-back

Barreras para la comunicación en catering y soluciones

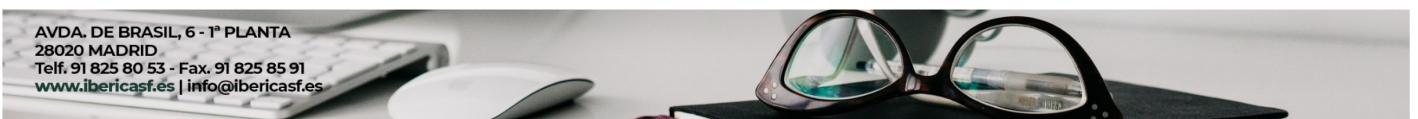
Resumen

Materiales y equipos de montaje de servicios de catering

Introducción

Menaje reutilizable: cristalería, cubertería, mantelería y vajilla

Menaje desechable



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Material diverso de mayordomía

Equipos: trolleys, cabinas, cestos y termos

Productos promocionales

Resumen

Maquinaria y equipos habituales: identificación, funciones, modo de operación y mantenimiento sencillo

Introducción

La restauración para colectividades

La producción para colectividades

La cinta de montaje

Termoenvasadora

Termoselladora

Empaquetadora de cubiertos

Robots y semirobots de montaje

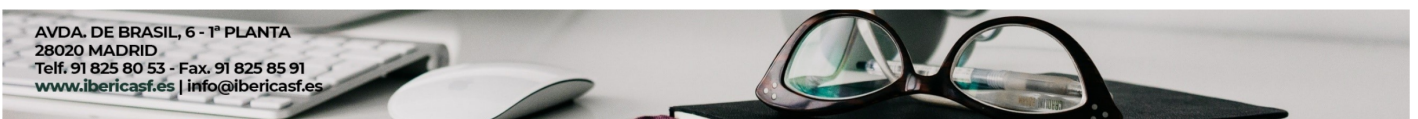
Lector de tarjetas

Resumen

Compañías de transporte con servicio de catering más habituales

Introducción

Características de los transportes de viajeros



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Servicio de pago.

Servicios gratuitos

Resumen

Diagramas de carga en contenedores según el tipo de transporte

Introducción

Logística

Preparación de contenedores

Diagramas de carga en contenedores

Herramientas informáticas

Resumen

Especificaciones en la restauración colectiva

Introducción

La restauración colectiva

Tipos de cliente

Presentación

Productos

Oferta gastronómica

Materiales utilizados

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Resumen

EL PROCESO DE APROVISIONAMIENTO PARA SERVICIOS DE CATERING

Almacén, economato y bodega

Introducción

El departamento de compras

Solicitud y recepción: métodos sencillos, documentación y aplicaciones

Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones

Controles de almacén

Resumen

Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno

Introducción

Documentación

Formalización y traslado de solicitudes sencillas

Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos

Resumen

Seguridad de los productos

Introducción

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Condiciones de la mercancía

Condiciones de conservación de los productos

Resumen

EL PROCESO DE MONTAJE PARA SERVICIOS DE CATERING

Fases

Introducción

Puesta a punto del material y equipos (mise en place)

Interpretación de la orden de servicio

Aprovisionamiento de géneros y elaboraciones culinarias

Montaje del servicio de catering

Disposición para su cargo

Resumen

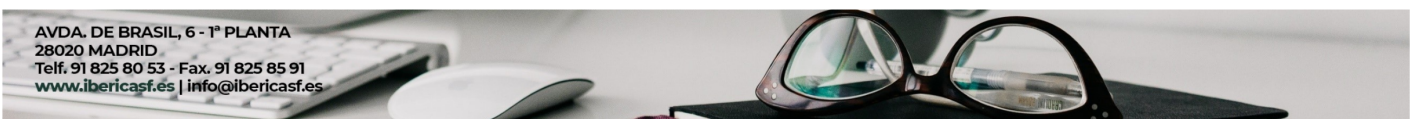
Tipos de montaje de servicios de catering más habituales

Introducción

Montaje en catering de transportes

Montaje en catering de colectividades y a domicilio

Resumen



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Elaboraciones culinarias habituales en los distintos servicios de catering

Introducción

Estilos culinarios según colectividades

Las preparaciones más habituales

Resumen

El montaje de productos destinados a la venta a bordo de medios de transporte

Introducción

Equipos: trolleys y cabinas

Productos: chocolates, tabaco, joyería, perfumería, alcohol e infantiles

Seguridad: candados, precintos numerados, cintas de acero.

Trazabilidad de la venta a bordo

Almacenamiento: depósito fiscal, depósito aduanero y depósito nacional

Documentación habitual aprobada por la autoridad aduanera

Resumen