

Aprovisionamiento y Montaje para Servicios 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:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANIZACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE MONTAJE EN INSTALACIONES DE CATERING

Departamentalización habitual según tipos de establecimiento de catering.

Organización y formas de trabajo en el contexto profesional de catering.

Relaciones con otros departamentos.

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

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

Procesos de comunicación interpersonal en el catering: el feed-back y la escucha efectiva. Barreras para la comunicación en catering y soluciones.

Materiales y equipos de montaje de servicios de catering

- Menaje reutilizable: cristalería, cubertería, mantelería, 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.

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

- Cinta de montaje.
- Termoenvasadora.
- Termoselladora.
- Empaquetadora de cubiertos.
- Robots y semirobots de montaje.
- Lector de tarjetas.

Compañías de transporte con servicio de catering más habituales

- Servicio de pago.
- Servicio gratuito.

Diagramas de carga en contenedores según tipos de transporte

Especificidades en la restauración colectiva.

- Tipo de cliente.
- Presentación.
- Productos.
- Oferta gastronómica.
- Materiales utilizados.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL PROCESO DE APROVISIONAMIENTO PARA SERVICIOS DE CATERING

Almacén, economato y bodega

- Solicitud y recepción: métodos sencillos, documentación y aplicaciones.
- Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones.
- Controles de almacén.

Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno:

- Formalización y traslado de solicitudes sencillas.
- Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos.
- Documentación.

Seguridad de los productos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL PROCESO DE MONTAJE DE SERVICIOS DE CATERING.

Fases:

- Puesta a punto de material y equipos.



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



- Interpretación de la orden de servicio.
- Aprovisionamiento de géneros y elaboraciones culinarias.
- Montaje del servicio de catering.
- Disposición para su carga.

Tipos de montaje de servicios de catering más habituales.

- Montaje en catering de transportes.
- Montaje en catering de colectividades y a domicilio.

Elaboraciones culinarias habituales en los distintos servicios de catering.

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

- 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.