

## FICHA TÉCNICA

**Curso: Aprovechamiento y montaje para servicios de catering. H0TR0308 - Operaciones básicas de catering**

**Horas: 90**

### **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.

### **Dirigido a:**

Preparador de catering.

Auxiliar de preparación/ montaje de catering.

Auxiliar de colectividades.

### **Capacita para:**

Para conocer la forma en la que funcionan las empresas o departamentos de catering, y poder incorporarse con éxito a los grupos de trabajo que se crean para preparar, montar y desarrollar un servicio de catering, dentro de las limitaciones que estipula la categoría profesional. Introduce al trabajador en un contexto diferente en el que desarrollar tareas propias del sector de la hostelería.

### **Otros datos:**

Para alumnos sin conocimientos previos que deseen adquirir una buena base para iniciarse en labores de servicios de catering.

Profesionales que deseen actualizar o reciclar sus conocimientos para dirigir su carrera profesional hacia este apartado de la hostelería.

A lo largo del manual encontrará la definición de términos específicos relacionados con la producción culinaria, la compra, almacenamiento y distribución interna de géneros, y los procesos

## FICHA TÉCNICA

de montaje de instalaciones y servicios de catering.

Para una mejor comprensión de abreviaturas, estas vienen desarrolladas en notas aclaratorias que se encontrará durante todo el manual.

De igual forma, el manual incluirá distintos ejercicios teórico-prácticos para incrementar la comprensión del texto y que resulte de más fácil asimilación.

### **Contenido Formativo:**

#### **1. ORGANIZACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE MONTAJE EN INSTALACIONES DE CATERING**

#### **2. Departamentalización habitual según tipos de establecimiento de catering**

- 2.1. Introducción
- 2.2. Definición
- 2.3. Organización en departamentos
- 2.4. Resumen

#### **3. Organización y formas de trabajo en el contexto profesional de catering**

- 3.1. Introducción
- 3.2. Organización del departamento de montaje
- 3.3. Formas de trabajo en el contexto profesional de catering
- 3.4. Resumen

#### **4. Relaciones con otros departamentos**

- 4.1. Introducción
- 4.2. La relación interdepartamental
- 4.3. Resumen

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

- 5.1. Introducción
- 5.2. Creación de grupos de trabajo
- 5.3. Función de los integrantes de un grupo de trabajo. Actitud del líder
- 5.4. Funcionamiento de los grupos de trabajo
- 5.5. Resumen

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

- 6.1. Introducción
- 6.2. Trabajo en equipo
- 6.3. El espíritu del trabajo en equipo
- 6.4. La sinergia. Definición
- 6.5. Resumen

#### **7. Procesos de comunicación interpersonal en el catering: el &lsquo;feed-back&rsquo; y la**

## FICHA TÉCNICA

### **escucha efectiva**

- 7.1. Introducción
- 7.2. Procesos de comunicación
- 7.3. Habilidades comunicativas
- 7.4. El feed-back
- 7.5. Barreras para la comunicación en catering y soluciones
- 7.6. Resumen

### **8. Materiales y equipos de montaje de servicios de catering**

- 8.1. Introducción
- 8.2. Menaje reutilizable: cristalería, cubertería, mantelería y vajilla
- 8.3. Menaje desechable
- 8.4. Material diverso de mayordomía
- 8.5. Equipos: trolleys, cabinas, cestos y termos
- 8.6. Productos promocionales
- 8.7. Resumen

### **9. Maquinaria y equipos habituales: identificación, funciones, modo de operación y mantenimiento sencillo**

- 9.1. Introducción
- 9.2. La restauración para colectividades
- 9.3. La producción para colectividades
- 9.4. La cinta de montaje
- 9.5. Termoenvasadora
- 9.6. Termoselladora
- 9.7. Empaquetadora de cubiertos
- 9.8. Robots y semirobots de montaje
- 9.9. Lector de tarjetas
- 9.10. Resumen

### **10. Compañías de transporte con servicio de catering más habituales**

- 10.1. Introducción
- 10.2. Características de los transportes de viajeros
- 10.3. Servicio de pago. Servicios gratuitos
- 10.4. Resumen

### **11. Diagramas de carga en contenedores según el tipo de transporte**

- 11.1. Introducción
- 11.2. Logística
- 11.3. Preparación de contenedores
- 11.4. Diagramas de carga en contenedores
- 11.5. Herramientas informáticas
- 11.6. Resumen

### **12. Especificaciones en la restauración colectiva**

## FICHA TÉCNICA

- 12.1. Introducción
- 12.2. La restauración colectiva
- 12.3. Tipos de cliente
- 12.4. Presentación
- 12.5. Productos
- 12.6. Oferta gastronómica
- 12.7. Materiales utilizados
- 12.8. 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

##### 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

## FICHA TÉCNICA

### 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**

**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**