



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering. HOTR0308 - Operaciones básicas de catering

---

Modalidad de realización del curso: -

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

---

### OBJETIVOS

Obtener cualificación para poner a punto y utilizar instalaciones, maquinaria y utensilios que conforman la dotación básica de los departamentos de montaje en catering. Efectuar con éxito operaciones de: aprovisionamiento de géneros, materiales, equipos y elaboraciones culinarias envasadas. Realizar todos los procesos y operaciones de montaje de géneros, elaboraciones culinarias envasadas, materiales y utensilios en los equipos establecidos para el desarrollo de un servicio de catering. Conocer las especificaciones del catering de transportes, y preparar todos los datos para la formalización de la documentación exigida por las autoridades aduaneras.

### CONTENIDOS

ORGANIZACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE MONTAJE EN  
INSTALACIONES DE CATERING

DEPARTAMENTALIZACIÓN HABITUAL SEGÚN TIPOS DE

## ESTABLECIMIENTO DE CATERING

1. Introducción
2. Definición
3. Organización en departamentos
4. Resumen

## ORGANIZACIÓN Y FORMAS DE TRABAJO EN EL CONTEXTO PROFESIONAL DE CATERING

1. Introducción
2. Organización del departamento de montaje
3. Formas de trabajo en el contexto profesional de catering
4. Resumen

## RELACIONES CON OTROS DEPARTAMENTOS

1. Introducción
2. La relación interdepartamental
3. Resumen

## CARACTERÍSTICAS, FORMACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE GRUPOS DE TRABAJO EN UN CATERING

1. Introducción
2. Creación de grupos de trabajo
3. Función de los integrantes de un grupo de trabajo. Actitud del líder
4. Funcionamiento de los grupos de trabajo
5. Resumen

## APLICACIÓN AL CATERING DEL CONCEPTO DE TRABAJO EN EQUIPO: EL ESPÍRITU DE EQUIPO Y LA SINERGIA

1. Introducción
2. Trabajo en equipo
3. El espíritu del trabajo en equipo
4. La sinergia. Definición
5. Resumen

## PROCESOS DE COMUNICACIÓN INTERPERSONAL EN EL CATERING: EL 'FEED-BACK' Y LA ESCUCHA EFECTIVA

1. Introducción
2. Procesos de comunicación
3. Habilidades comunicativas
4. El feed-back
5. Barreras para la comunicación en catering y soluciones
6. Resumen

## MATERIALES Y EQUIPOS DE MONTAJE DE SERVICIOS DE CATERING

1. Introducción
2. Menaje reutilizable: cristalería, cubertería, mantelería y vajilla
3. Menaje desechable
4. Material diverso de mayordomía
5. Equipos: trolleys, cabinas, cestos y termos
6. Productos promocionales
7. Resumen

## MAQUINARIA Y EQUIPOS HABITUALES: IDENTIFICACIÓN, FUNCIONES, MODO DE OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO SENCILLO

1. Introducción
2. La restauración para colectividades
3. La producción para colectividades
4. La cinta de montaje

5. Termoenvasadora
6. Termoselladora
7. Empaquetadora de cubiertos
8. Robots y semirobots de montaje
9. Lector de tarjetas
10. Resumen

## COMPAÑÍAS DE TRANSPORTE CON SERVICIO DE CATERING MÁS HABITUALES

1. Introducción
2. Características de los transportes de viajeros
3. Servicio de pago. Servicios gratuitos
4. Resumen

## DIAGRAMAS DE CARGA EN CONTENEDORES SEGÚN EL TIPO DE TRANSPORTE

1. Introducción
2. Logística
3. Preparación de contenedores
4. Diagramas de carga en contenedores
5. Herramientas informáticas
6. Resumen

## ESPECIFICACIONES EN LA RESTAURACIÓN COLECTIVA

1. Introducción
2. La restauración colectiva
3. Tipos de cliente
4. Presentación
5. Productos
6. Oferta gastronómica
7. Materiales utilizados

## 8. Resumen

# EL PROCESO DE APROVISIONAMIENTO PARA SERVICIOS DE CATERING

## ALMACÉN, ECONOMATO Y BODEGA

1. Introducción
2. El departamento de compras
3. Solicitud y recepción: métodos sencillos, documentación y aplicaciones
4. Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones
5. Controles de almacén
6. Resumen

## DESARROLLO DEL PROCESO DE APROVISIONAMIENTO INTERNO

1. Introducción
2. Documentación
3. Formalización y traslado de solicitudes sencillas
4. Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos
5. Resumen

## SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS

1. Introducción
2. Condiciones de la mercancía
3. Condiciones de conservación de los productos
4. Resumen

## EL PROCESO DE MONTAJE PARA SERVICIOS DE CATERING

### FASES

1. Introducción

2. Puesta a punto del material y equipos (mise en place)
3. Interpretación de la orden de servicio
4. Aprovisionamiento de géneros y elaboraciones culinarias
5. Montaje del servicio de catering
6. Disposición para su cargo
7. Resumen

## TIPOS DE MONTAJE DE SERVICIOS DE CATERING MÁS HABITUALES

1. Introducción
2. Montaje en catering de transportes
3. Montaje en catering de colectividades y a domicilio
4. Resumen

## ELABORACIONES CULINARIAS HABITUALES EN LOS DISTINTOS SERVICIOS DE CATERING

1. Introducción
2. Estilos culinarios según colectividades
3. Las preparaciones más habituales
4. Resumen

## EL MONTAJE DE PRODUCTOS DESTINADOS A LA VENTA A BORDO DE MEDIOS DE TRANSPORTE

1. Introducción
2. Equipos: trolleys y cabinas
3. Productos: chocolates, tabaco, joyería, perfumería, alcohol e infantiles
4. Seguridad: candados, precintos numerados, cintas de acero. Trazabilidad de la venta a bordo
5. Almacenamiento: depósito fiscal, depósito aduanero y depósito nacional
6. Documentación habitual aprobada por la autoridad aduanera
7. Resumen



C/ San Lorenzo 2 - 2  
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476  
Fax: 951 987 941



[www.academiaintegral.com.es](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)