



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

UF0062 Aproveccionamiento y Montaje para Servicios de Catering

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

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

OBJETIVOS

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente a la Unidad Formativa UF0062 Aproveccionamiento y montaje para servicios de catering, incluida en el Módulo Formativo MF1089_1 Aproveccionamiento y montaje para servicios de catering, regulado en el Real Decreto 619/2013, de 2 de agosto, que permitirá al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento y montaje de géneros, elaboraciones culinarias envasadas y material diverso de servicios de catering y disponer de carga para su transporte.

CONTENIDOS

UNIDAD FORMATIVA 1. APROVISIONAMIENTO Y MONTAJE PARA SERVICIOS DE CATERING

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

1. Departamentalización habitual según tipos de establecimiento de catering

2. Organización y formas de trabajo en el contexto profesional de catering
3. Relaciones con otros departamentos
4. Características, formación y funcionamiento de grupos de trabajo en un catering
5. Aplicación al catering del concepto de trabajo en equipo: el espíritu de equipo y la sinergia
6. Procesos de comunicación interpersonal en el catering: el feed-back y la escucha efectiva. Barreras para la comunicación en catering y soluciones
7. Materiales y equipos de montaje de servicios de catering
8. - Menaje reutilizable: cristalería, cubertería, mantelería, vajilla
9. - Menaje desechable
10. - Material diverso de mayordomía
11. - Equipos: trolleys, cabinas, cestos y termos
12. - Productos promocionales
13. Maquinaria y equipos habituales: identificación, funciones, modos de operación y mantenimiento sencillo
14. - Cinta de montaje
15. - Termoenvasadora
16. - Termoselladora
17. - Empaquetadora de cubiertos
18. - Robots y semirobots de montaje
19. - Lector de tarjetas
20. Compañías de transporte con servicio de catering más habituales
21. - Servicio de pago
22. - Servicio gratuito
23. Diagramas de carga en contenedores según tipos de transporte
24. Especificidades en la restauración colectiva
25. - Tipo de cliente
26. - Presentación
27. - Productos
28. - Oferta gastronómica
29. - Materiales utilizados

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

1. Almacén, economato y bodega
2. - Solicitud y recepción: métodos sencillos, documentación y aplicaciones
3. - Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones
4. - Controles de almacén
5. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno:
6. - Formalización y traslado de solicitudes sencillas
7. - Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos
8. - Documentación
9. Seguridad de los productos

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

1. Fases:
2. - Puesta a punto de material y equipos
3. - Interpretación de la orden de servicio
4. - Aprovisionamiento de géneros y elaboraciones culinarias
5. - Montaje del servicio de catering
6. - Disposición para su carga
7. Tipos de montaje de servicios de catering más habituales
8. - Montaje en catering de transportes
9. - Montaje en catering de colectividades y a domicilio
10. Elaboraciones culinarias habituales en los distintos servicios de catering
11. El montaje de productos destinados a la venta a bordo en medios de transporte
12. - Equipos: Trolleys y cabinas
13. - Productos: Chocolates, tabaco, joyería, perfumería, alcohol e infantiles
14. - Seguridad: Candados, precintos numerados, cintas de acero. Trazabilidad de la venta a bordo
15. - Almacenamiento: Depósito fiscal, depósito aduanero y depósito nacional
16. - Documentación habitual aprobada por la Autoridad aduanera



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es