

## Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering



Área: HOSTELERÍA Y TURISMO

Duración: 120h

Metodología: online

### Objetivos

Analizar y aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas, para evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental.

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 y estructura del curso

Aplicación de normas y condiciones higiénicosanitarias en restauración

Unidad Didáctica 1: Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.

Unidad Didáctica 2: Cumplimientos de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos.

Unidad Didáctica 3: Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.

Unidad Didáctica 4: Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.

Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering

Unidad Didáctica 1: Organización del departamento de montaje para servicios de catering.

Unidad Didáctica 2: El proceso de aprovisionamiento para servicios de catering.

Unidad Didáctica 3: El proceso de montaje de servicios de catering.

### Metodología

En Critería creemos que para que la formación e-Learning sea realmente exitosa, tiene que estar basada en contenidos 100% multimedia (imágenes, sonidos, videos, etc.) diseñados con criterio pedagógico y soportados en una plataforma que ofrezca recursos de comunicación como chats, foros y conferencias...Esto se logra gracias al trabajo coordinado de nuestro equipo e-Learning integrado por profesionales en pedagogía, diseño multimedia y docentes con mucha experiencia en las diferentes áreas temáticas de nuestro catálogo.

### Perfil persona formadora

Esta acción formativa será impartida por un/a experto/a en el área homologado/a por Critería, en cumplimiento con los procedimientos de calidad, con experiencia y formación pedagógica.

*En Critería queremos estar bien cerca de ti, ayúdanos a hacerlo posible:  
¡Suscríbete a nuestro blog y síguenos en redes sociales!*

Blog de Critería

