

Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering

Modalidad: curso e-Learning Duración: 90 horas

Categorías: Hostelería y turismo

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

UD1. Organización del Departamento de Montaje en Instalaciones de Catering.

- 1.1. Departamentalización habitual según tipos de establecimiento de catering.
- 1.2. Organización y formas de trabajo en el contexto profesional de catering.
- 1.3. Relaciones con otros departamentos.
- 1.4. Características formación y funcionamiento de grupos de trabajo en un catering.
- 1.5. Aplicación al catering del concepto de trabajo en equipo: el espíritu de equipo y la sinergia.
- 1.6. Procesos de comunicación interpersonal en el catering: el feed-back y la escucha efectiva.
- 1.7. Materiales y equipos de montaje de servicios de catering.
- 1.8. Maquinaria y equipos habituales: identificación funciones modos de operación y mantenimiento sencillo.
- 1.9. Compañías de transporte con servicio de catering más habituales.
- 1.10. Diagramas de carga en contenedores según tipos de transporte.
- 1.11. Especificidades en la restauración colectiva.

UD2. El Proceso de Aprovisionamiento para Servicios de Catering.

- 2.1. Almacén economato y bodega.
- 2.2. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno.
- 2.3. Seguridad de los productos.

UD3. El Proceso de Montaje de Servicios de Catering.

- 3.1. Fases.
- 3.2. Tipos de montaje de servicios de catering más habituales.
- 3.3. Elaboraciones culinarias habituales en los distintos servicios de catering.
- 3.4. El montaje de productos destinados a la venta a bordo en medios de transporte.