

Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering

➤ **Duración: 60 horas.**

➤ **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:**

ORGANIZACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE MONTAJE EN INSTALACIONES DE CATERING

Departmentalización habitual según tipos de establecimiento de catering

Introducción

Definición

Organización en departamentos

Resumen

Organización y formas de trabajo en el contexto profesional de catering

Introducción

Organización del departamento de montaje

Formas de trabajo en el contexto profesional de catering

Resumen

Relaciones con otros departamentos

Introducción

La relación interdepartamental

Resumen

Características, formación y funcionamiento de grupos de trabajo en un catering

Introducción

Creación de grupos de trabajo

Función de los integrantes de un grupo de trabajo. Actitud del líder

Funcionamiento de los grupos de trabajo

Resumen

Aplicación al catering del concepto de trabajo en equipo: el espíritu de equipo y la sinergia

Introducción

Trabajo en equipo

El espíritu del trabajo en equipo

La sinergia. Definición

Resumen

Procesos de comunicación interpersonal en el catering: el 'feed-back' y la escucha efectiva

Introducción

Procesos de comunicación

Habilidades comunicativas

El feed-back
Barreras para la comunicación en catering y soluciones
Resumen

Materiales y equipos de montaje de servicios de catering
Introducción
Menaje reutilizable: cristalería, cubertería, mantelería y vajilla
Menaje desechable
Material diverso de mayordomía
Equipos: trolleys, cabinas, cestos y termos
Productos promocionales
Resumen

Maquinaria y equipos habituales: identificación, funciones, modo de operación y mantenimiento sencillo
Introducción
La restauración para colectividades
La producción para colectividades
La cinta de montaje
Termoenvasadora
Termoselladora
Empaquetadora de cubiertos
Robots y semirobots de montaje
Lector de tarjetas
Resumen

Compañías de transporte con servicio de catering más habituales
Introducción
Características de los transportes de viajeros
Servicio de pago. Servicios gratuitos
Resumen

Diagramas de carga en contenedores según el tipo de transporte
Introducción
Logística
Preparación de contenedores
Diagramas de carga en contenedores
Herramientas informáticas
Resumen

Especificaciones en la restauración colectiva
Introducción
La restauración colectiva
Tipos de cliente
Presentación
Productos
Oferta gastronómica
Materiales utilizados
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
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