

Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering: MF1089_1

Duración: 120 horas.

Modalidad: online

Contenidos

- **1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas**
 - Introducción
 - Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas
 - Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad
 - Resume
- **2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos**
 - Introducción
 - Concepto de alimento
 - Requisitos de los manipuladores de alimentos
 - Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria
 - Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos
 - Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes
 - Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones
 - Manejo de residuos y desperdicios
 - Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos
 - Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos
 - Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización

- Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos
- Etiquetado de alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria
- Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones
- Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)
- Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH)
- Resume
- **3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas**
 - Introducción
 - Productos de limpieza y uso común: tipos y clasificación
 - Características principales del uso de detergentes y desinfectantes
 - Medidas de seguridad y normas de almacenaje
 - Interpretación de las especificaciones
 - Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos
 - Procedimientos habituales: tipos y ejecución
 - Resume
- **4. Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas**
 - Introducción
 - Uniformes de cocina: tipos
 - Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa
 - Uniformes del personal de restaurante – bar
 - Resume
- **5. Departamentalización habitual según tipos de establecimiento de catering**
 - Introducción
 - Definición
 - Organización en departamentos
 - Resume
- **6. 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
- Resume
- **7. Relaciones con otros departamentos**
 - Introducción
 - La relación interdepartamental
 - Resume
- **8. 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
 - Resume
- **9. 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
 - Resume
- **10. 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
- Resume
- **11. 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
 - Resume
- **12. 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
 - Resume
- **13. Compañías de transporte con servicio de catering más habituales**
 - Introducción
 - Características de los transportes de viajeros
 - Servicio de pago
 - Servicios gratuitos
 - Resume
- **14. Diagramas de carga en contenedores según el tipo de transporte**

- Introducción
- Logística
- Preparación de contenedores
- Diagramas de carga en contenedores
- Herramientas informáticas
- Resume
- **15. Especificaciones en la restauración colectiva**
 - Introducción
 - La restauración colectiva
 - Tipos de cliente
 - Presentación
 - Productos
 - Oferta gastronómica
 - Materiales utilizados
 - Resume
- **16. 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
 - Resume
- **17. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno**
 - Introducción
 - Documentación
 - Formalización y traslado de solicitudes sencillas
 - Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos
 - Resume

- **18. Seguridad de los productos**

- Introducción
- Condiciones de la mercancía
- Condiciones de conservación de los productos
- Resume

- **19. 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
- Resume

- **20. Tipos de montaje de servicios de catering más habituales**

- Introducción
- Montaje en catering de transportes
- Montaje en catering de colectividades y a domicilio
- Resume

- **21. Elaboraciones culinarias habituales en los distintos servicios de catering**

- Introducción
- Estilos culinarios según colectividades
- Las preparaciones más habituales
- Resume

- **22. 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