

APROVISIONAMIENTO Y MONTAJE DE SERVICIOS DE CATERING

Curso bonificado por Fundación Tripartita y Seguridad Social. No supone ningún coste para empresa ni trabajador
Duración: 60 horas | Modalidad: online

UNIDAD FORMATIVA : APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. APLICACIÓN DE LAS NORMAS Y CONDICIONES DE SEGURIDAD EN LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

1. 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.
2. Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.
3. Uniformes de pastelería: tipos.
4. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
5. Uniformes del personal de restaurante-bar.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

1. Concepto de alimento.
2. Requisitos de los manipuladores de alimentos.
3. Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.
4. Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
5. Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.
6. Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.
7. Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.
8. Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.
9. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
10. Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.
11. Manejo de residuos y desperdicios.
12. Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.
13. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos.
14. Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización.
15. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
16. Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.
17. Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.
18. Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).

19. Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS PROPIOS DE LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

1. Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación.
2. Características principales de uso.
3. Medidas de seguridad y normas de almacenaje.
4. Interpretación de las especificaciones.
5. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.
6. Procedimientos habituales: tipos y ejecución.

UNIDAD FORMATIVA 2. 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.



Si quieres información o inscribirte,
pincha aquí y déjanos tus datos
para que nos pongamos en contacto

www.cubicformacion.com