

# UF0062

## Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering

### **Descripción:**

El curso aborda los distintos aspectos que forman un servicio de catering y lo hace principalmente desde dos vertientes distintas: una, el aprovisionamiento y dos, el montaje. Se estructura en tres unidades didácticas: la organización del departamento de montaje en instalaciones de catering; el proceso de aprovisionamiento para servicios de catering; y el proceso de montaje de servicios de catering.

**Nº de horas:**

90 horas

**Objetivos:**

- Obtener cualificación para poner a punto y utilizar instalaciones, maquinaria y utensilios que conforman la dotación básica de los departamentos de montaje en catering.
- Efectuar con éxito operaciones de: aprovisionamiento de géneros, materiales, equipos y elaboraciones culinarias envasadas.
- Realizar todos los procesos y operaciones de montaje de géneros, elaboraciones culinarias envasadas, materiales y utensilios en los equipos establecidos para el desarrollo de un servicio de catering.
- Conocer las especificaciones del catering de transportes y preparar todos los datos para la formalización de la documentación exigida por las autoridades aduaneras.

**Requisitos y conocimientos:**

No requiere conocimientos previos.

Dirigido a profesionales tanto en grandes, como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también a trabajadores por cuenta propia en pequeños establecimientos del subsector de restauración.

**Contenido UF0062: Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering****Unidad didáctica 1. 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 feedback y la escucha efectiva. Barreras para la comunicación en catering y soluciones
- 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

**Unidad didáctica 2. 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

**Unidad didáctica 3. 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

**Más Información:**

Unidad Formativa perteneciente al Certificado de profesionalidad de Operaciones básicas de Catering HOTR0308

Según contenidos regulados y establecidos en el Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, B.O.E. número 216 de 6 de septiembre de 2008, por el que se establecen diez certificados de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y Turismo.

Actualizado en el Real decreto 619/2013, de 2 de agosto, B.O.E. número 220 de 13 de septiembre de 2013<br><br>