



## UF0062 APROVISIONAMIENTO Y MONTAJE PARA SERVICIOS DE CATERING

SKU: PD150

Horas [90](#)

### OBJETIVOS

#### Objetivo General

- El manual 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 diferentes 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.

#### Objetivos Específicos

- 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.

### CONTENIDO

#### Unidad didáctica 1. Organización del departamento de montaje en instalaciones de catering

- Departamentalización habitual según tipos de establecimiento de catering
- Organización y formas de trabajo en el contexto profesional de catering
- Relaciones con otros departamentos
- Características. Formación y funcionamiento de grupos de trabajo en un catering
- Aplicación al catering del concepto de trabajo en equipo: el espíritu de equipo y la sinergia
- Procesos de comunicación interpersonal en el catering: el feedback y la escucha efectiva. Barreras para la comunicación en catering y soluciones

- Materiales y equipos de montaje de servicios de catering
- Maquinaria y equipos habituales: identificación. Funciones. Modos de operación y mantenimiento sencillo
- Compañías de transporte con servicio de catering más habituales
- Diagramas de carga en contenedores según tipos de transporte
- Especificidades en la restauración

### **Unidad didáctica 2. El proceso de aprovisionamiento para servicios de catering**

- Almacén. Economato y bodega
- Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno
- Seguridad de los productos

### **Unidad didáctica 3. El proceso de montaje de servicios de catering**

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