

A person wearing a white uniform is operating a coffee machine. The background is a kitchen with stainless steel surfaces. The text is overlaid on a semi-transparent grey rounded rectangle.

MF1089_1 Aprovechamiento y montaje para servicios de catering.

Objetivos

□ **Objetivo General**

- El curso de "Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering" trata de aportar los conocimientos necesarios para ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento y montaje de géneros, elaboraciones culinarias envasadas y material diverso de servicios de catering y disponer la carga para su transporte.

El alumno adquirirá las habilidades necesarias para realizar correctamente la puesta a punto de las áreas de trabajo de montaje de material de servicios de catering y preparar el turno de trabajo propio o siguiente, seleccionar los géneros, elaboraciones culinarias envasadas, material y equipos apropiados para cada servicio de catering en función de lo especificado en la orden de servicio, realizar, bajo supervisión, el proceso de aprovisionamiento interno y, en su caso, externo, de géneros, elaboraciones culinarias envasadas, material y equipos que conforman la carga del servicio de catering., realizar, bajo supervisión, las acciones de montaje de géneros, elaboraciones culinarias envasadas, menaje, utensilios y material diverso en los recipientes y equipos establecidos para ofrecer servicios de catering, aplicando las normas de seguridad e higiene, disponer para su carga géneros, elaboraciones culinarias envasadas, menaje, utillaje y material diverso montado o ubicado en equipos, según procedimientos establecidos

□ **Objetivos Específicos**

- 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.
- Analizar y aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas, para evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental.

Contenidos

120 HORAS	MF1089_1 Aprovechamiento y montaje para servicios de catering.
30 HORAS	UF0053 – Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas <ul style="list-style-type: none"> • 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
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 2. Cumplimientos de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos <ul style="list-style-type: none"> • Concepto de alimento • Requisitos de los manipuladores de alimentos • Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos • Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria • Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de los alimentos • Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por los alimentos • Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes • Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas • Fuentes de contaminación • Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano • Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones • Manejo de residuos • Asunción de actitudes y hábitos de los manipuladores 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

	<ul style="list-style-type: none"> • Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de las etiquetas de información obligatoria • Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones • Autocontrol: sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPC) • Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH)
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 3 Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas <ul style="list-style-type: none"> • Productos de limpieza de 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
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 4 Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas <ul style="list-style-type: none"> • Uniformes de cocina: tipos • Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa • Uniformes del personal de restaurante-bar
90 HORAS	UF0062 – Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering.
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 1. Organización del departamento de montaje en instalaciones de catering <ul style="list-style-type: none"> • 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

	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 2. El proceso de aprovisionamiento para servicios de catering <ul style="list-style-type: none"> • Almacén, economato y bodega • Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno • Seguridad de los productos
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 3. El proceso de montaje de servicios de catering <ul style="list-style-type: none"> • 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
120 horas	2 unidades formativas / 7 unidades didácticas