



**UF0062 Aprovechamiento y montaje
para servicios de catering**

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.

Contenidos

90 HORAS	UF0062 Aproveccionamiento y montaje para servicios de catering
	Módulo 1
	<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
90 horas	1 Módulo y 3 unidades