



**UF0062. Aprovisionamiento y montaje
para servicios de catering**

Objetivos

❑ **Objetivos Generales**

- Realizar 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.

Contenidos

UF0062. Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering	Tiempo estimado
<p>Unidad de Aprendizaje 1</p> <p>Unidad Didáctica 1: Organización del departamento de montaje para servicios de catering.</p> <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. • Compañías de transporte con servicio de catering más habituales. • Diagramas de carga en contenedores según el tipo de transporte. • Especificidades en la restauración. 	
Actividades de Evaluación UA 01	12 horas
Tiempo total de la unidad	30 horas
<p>Unidad de Aprendizaje 2</p> <p>Unidad Didáctica 2: El proceso de aprovisionamiento para servicios de catering.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Almacén, economato y bodega. • Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno. 	
Actividades de Evaluación UA 02	3,50 horas
Tiempo total de la unidad	28,50 horas

<p>Unidad de Aprendizaje 3</p> <p>Unidad Didáctica 3: El proceso de montaje de servicios de catering.</p> <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 medio de transporte. 	
Actividades de Evaluación UA 03	3,50 horas
Tiempo total de la unidad	29 horas
Evaluación final UF0062	1 hora
3 unidades de aprendizaje / 3 unidades didácticas	90 horas