



**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

<b>UF0062. Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering</b>	<b>Tiempo estimado</b>
<p><b>Unidad de Aprendizaje 1</b></p> <p><b>Unidad Didáctica 1:</b> Organización del departamento de montaje para servicios de catering.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Departamentalización habitual según tipos de establecimiento de catering.</li> <li>• Organización y formas de trabajo en el contexto profesional de catering.</li> <li>• Relaciones con otros departamentos.</li> <li>• Características, formación y funcionamiento de grupos de trabajo en un catering.</li> <li>• Aplicación al catering del concepto de trabajo en equipo: el espíritu de equipo y la sinergia.</li> <li>• Procesos de comunicación interpersonal en el catering: el feedback y la escucha efectiva. Barreras para la comunicación en catering y soluciones.</li> <li>• Materiales y equipos de montaje de servicios de catering.</li> <li>• Maquinaria y equipos habituales.</li> <li>• Compañías de transporte con servicio de catering más habituales.</li> <li>• Diagramas de carga en contenedores según el tipo de transporte.</li> <li>• Especificidades en la restauración.</li> </ul>	
Actividades de Evaluación UA 01	<b>12 horas</b>
Tiempo total de la unidad	<b>30 horas</b>
<p><b>Unidad de Aprendizaje 2</b></p> <p><b>Unidad Didáctica 2:</b> El proceso de aprovisionamiento para servicios de catering.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Almacén, economato y bodega.</li> <li>• Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno.</li> </ul>	
Actividades de Evaluación UA 02	<b>3,50 horas</b>
Tiempo total de la unidad	<b>28,50 horas</b>

<p><b>Unidad de Aprendizaje 3</b></p> <p><b>Unidad Didáctica 3:</b> El proceso de montaje de servicios de catering.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fases.</li> <li>• Tipos de montaje de servicios de catering más habituales.</li> <li>• Elaboraciones culinarias habituales en los distintos servicios de catering.</li> <li>• El montaje de productos destinados a la venta a bordo en medio de transporte.</li> </ul>	
Actividades de Evaluación UA 03	<b>3,50 horas</b>
Tiempo total de la unidad	<b>29 horas</b>
Evaluación final UF0062	<b>1 hora</b>
<b>3 unidades de aprendizaje / 3 unidades didácticas</b>	<b>90 horas</b>