Operaciones Básicas de Catering (100 horas)



Categoría: Hostelería, turismo y juegos de azar
Página del curso: https://www.ensenanzadual.com/cursos/operaciones-basicas-de-catering-100-horas/

Objetivo

Con el Curso de **100 horas** en modalidad **teleformación** de **Operaciones Básicas de Catering** adquirirás los conocimientos necesarios para cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso.

Descripción

MÓDULO 1. MF1089_1 APROVISIONAMIENTO Y MONTAJE PARA SERVICIOS DE CATERING

UNIDAD FORMATIVA 1. UF0053 APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. APLICACIÓN DE LAS NORMAS Y CONDICIONES DE SEGURIDAD EN LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

- 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. - Uniformes de pastelería: tipos. - Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa. - Uniformes del personal de restaurante-bar.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

- 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 alimentos. - Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos. - Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes. - Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas. - Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano. - Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones. - Manejo de residuos y desperdicios. - Asunción de actitudes y hábitos del manipulador 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. - Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria. - Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones. - Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC). - Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS PROPIOS DE LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

- Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación. - Características principales de uso. - 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.

UNIDAD FORMATIVA 2. UF0062 APROVISIONAMIENTO Y MONTAJE PARA SERVICIOS DE CATERING

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 feed-back y la escucha efectiva. Barreras para la comunicación en catering y soluciones.

Materiales y equipos de montaje de servicios de catering

- - Menaje reutilizable: cristalería, cubertería, mantelería, vajilla. - - Menaje desechable. - - Material diverso de mayordomía. - - Equipos: trolleys, cabinas, cestos y termos - - Productos promocionales.

Maquinaria y equipos habituales: identificación, funciones, modos de operación y mantenimiento sencillo.

- - Cinta de montaje. - - Termoenvasadora. - - Termoselladora. - - Empaquetadora de cubiertos. - - Robots y semirobots de montaje. - - Lector de tarjetas.

Compañías de transporte con servicio de catering más habituales

- - Servicio de pago. - - Servicio gratuito. - Diagramas de carga en

contenedores según tipos de transporte

Especificidades en la restauración colectiva.

- - Tipo de cliente. - - Presentación. - - Productos. - - Oferta gastronómica. - - Materiales utilizados.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL PROCESO DE APROVISIONAMIENTO PARA SERVICIOS DE CATERING

Almacén, economato y bodega

- - Solicitud y recepción: métodos sencillos, documentación y aplicaciones. - - Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones. - - Controles de almacén.

Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno:

- - Formalización y traslado de solicitudes sencillas. - - Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos. - - Documentación. - Seguridad de los productos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL PROCESO DE MONTAJE DE SERVICIOS DE CATERING.

Fases:

- - Puesta a punto de material y equipos. - - Interpretación de la orden de servicio. - - Aprovisionamiento de géneros y elaboraciones culinarias. - - Montaje del servicio de catering. - - Disposición para su carga.

Tipos de montaje de servicios de catering más habituales.

- - Montaje en catering de transportes. - - Montaje en catering de colectividades y a domicilio. - Elaboraciones culinarias habituales en los distintos servicios de catering.

El montaje de productos destinados a la venta a bordo en medios de transporte.

- - Equipos: Trolleys y cabinas. - - Productos: Chocolates, tabaco, joyería, perfumería, alcohol e infantiles. - - Seguridad: Candados, precintos numerados, cintas de acero. Trazabilidad de la venta a bordo - - Almacenamiento: Depósito fiscal, depósito aduanero y depósito nacional. - - Documentación habitual aprobada por la Autoridad aduanera.

MÓDULO 2. MF1090_1 RECEPCIÓN Y LAVADO DE SERVICIOS DE CATERING

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LAVADO DE MATERIAL DE CATERING

El departamento de lavado en instalaciones de catering

- - Definición y organización característica - - Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento - El proceso de lavado de material procedente de servicios de catering

Maquinaria y equipos básicos: identificación, funciones, modos de operación y mantenimiento.

- - Tren de lavado. - - Máquinas de desinfección de cubiertos - - Equipo de lavado a presión - - Fregaderos - - Cubos de basura

Fases:

- - Retirada y clasificación de residuos - - Clasificación de material: melamina, loza, acero inoxidable, cristal - - Lavado de material - - Control final de lavado - - Disposición para almacenamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SEGURIDAD Y LIMPIEZA EN LAS ZONAS DE LAVADO EN INSTALACIONES DE CATERING

- 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 lavado de catering. - Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad. - Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación, características principales de uso, medidas de seguridad y normas de almacenaje e interpretación de las especificaciones. - Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos. Procedimientos habituales: tipos y ejecución - Uniformidad y equipamiento personal de seguridad: Uniformes de lavado: lencería y zapatos. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS PROCEDENTES DE SERVICIOS DE CATERING EN LA ZONA DE LAVADO.

- Manejo de residuos y desperdicios. - Eliminación de residuos y control de plagas. - Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones prácticas. - Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de residuos alimentarios - Tipos de enfermedades transmitidas por incorrecta manipulación de residuos alimentarios. - Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas. - Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones. - Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico APPCC. - Guías de prácticas correctas de higiene GPCH. Aplicaciones.

Información adicional

- Online: Si
- Tipo: Técnico profesional
- Horas: 100
- Unidades: 9