



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