



## Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering



**Área:** Operaciones básicas de catering

**Modalidad:** Teleformación

**Duración:** 50 h

**Precio:** Consultar

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

### OBJETIVOS

Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento y montaje de géneros, elaboraciones culinarias envasadas y material diverso de servicios de catering y disponer la carga para su transporte.

### CONTENIDOS

APROVISIONAMIENTO Y MONTAJE PARA SERVICIOS DE CATERING - 1 organización del departamento de montaje en instalaciones de catering - 1.1 departamentalización habitual - 1.2 organización y formas de trabajo - 1.3 relaciones con otros departamentos - 1.4 grupos de trabajo en un catering - 1.5 aplicación al catering del concepto de trabajo en equipo - 1.6 procesos de comunicación interpersonal en el catering - 1.7 materiales y equipos de montaje de servicios de catering - 1.8 maquinaria y equipos habituales - 1.9 compañías de transporte con servicio de catering - 1.10 diagramas de carga en contenedores - 1.11 especificidades en la restauración colectiva - 1.12 actividades: organización del departamento de montaje en instalaciones de catering - 2 el proceso de aprovisionamiento para servicios de catering - 2.1 almacén, economato y bodega - 2.2 desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno - 2.3 seguridad de los productos - 2.4 actividades: el proceso de aprovisionamiento para servicios de catering - 3 el proceso de montaje de servicios de catering - 3.1 fases - 3.2 tipos de montaje de servicios de catering - 3.3 elaboraciones culinarias habituales - 3.4 el montaje de productos - 3.5 actividades: el proceso de montaje de servicios de catering - 3.6 cuestionario: cuestionario módulo 1 unidad 1 - APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICOSANITARIAS EN RESTAURACIÓN - 1 aplicación de las normas y condiciones de seguridad - 1.1 condiciones específicas de seguridad - 1.2 identificación y aplicación de las normas - 1.3 actividades: aplicación de las normas y condiciones de seguridad - 2 cumplimiento de las normas de higiene alimentaria - 2.1 concepto de alimento - 2.2 requisitos de los manipuladores de alimentos - 2.3 buenas prácticas en la manipulación de alimentos - 2.4 responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades - 2.5 riesgos para la salud - 2.6 tipos de enfermedades transmitidas por alimentos - 2.7 alteración y contaminación de los alimentos - 2.8 fuentes de contaminación de los alimentos - 2.9 principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano - 2.10 salud e higiene personal - 2.11 manejo de residuos y desperdicios - 2.12 asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos - 2.13 limpieza y desinfección - 2.14 control de plagas - 2.15 materiales en contacto con los alimentos - 2.16 etiquetado de los alimentos - 2.17 calidad higiénico-sanitaria - 2.18 autocontrol - appcc - 2.19 guías de prácticas correctas de higiene gpch - 2.20 actividades: cumplimiento de las normas de higiene alimentaria - 3 limpieza de instalaciones y equipos propios - 3.1 productos de limpieza de uso común - 3.2 características principales de uso - 3.3 medidas de seguridad y normas de almacenaje - 3.4 sistemas y métodos de limpieza - 3.5 actividades: limpieza de instalaciones y equipos propios - 4 uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad - 4.1 uniformes de cocina - 4.2 prendas de protección - 4.3 uniformes del personal de restaurante - 4.4 actividades: uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad - 4.5 cuestionario: cuestionario módulo 1 unidad 2 - 4.6 cuestionario: cuestionario módulo 1 -

### METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más

conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.

- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.
- **El curso puede realizarse exclusivamente a través de Internet pero si el estudiante lo desea puede adquirir un manual impreso**. De esta manera podrá volver a consultar la información del curso siempre que lo desee sin que necesite utilizar el Campus Virtual o, estar conectado a Internet.

## REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.