

Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering (UF0062)

Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering (UF0062)

Duración: 30 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Objetivos:

-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.

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

Unidad didáctica 1. Organización del departamento de montaje en instalaciones de catering

1.1. Departamentalización habitual según tipos de establecimiento de catering
1.2. Organización y formas de trabajo en el contexto profesional de catering
1.3. Relaciones con otros departamentos
1.4. Características, formación y funcionamiento de grupos de trabajo en un catering
1.5. Aplicación al catering del concepto de trabajo en equipo: el espíritu de equipo y la sinergia
1.6. Procesos de comunicación interpersonal en el catering: el feed-back y la escucha efectiva
1.7. Materiales y equipos de montaje de servicios de catering
1.7.1. Menaje reutilizable: cristalería, cubertería, mantelería, vajilla
1.7.2. Menaje desechable
1.7.3. Material diverso de mayordomía
1.7.4. Equipos: trolleys, cabinas, cestos y termos
1.7.5. Productos promocionales
1.8. Maquinaria y equipos habituales: identificación, funciones, modos de operación y mantenimiento sencillo
1.8.1. Cinta de montaje
1.8.2. Termoenvasadora
1.8.3. Termoselladora
1.8.4. Empaquetadora de cubiertos
1.8.5. Robots y semirobots de montaje
1.8.6. Lector de tarjetas
1.9. Compañías de transporte con servicio de catering más habituales
1.9.1. Servicio de pago
1.9.2. Servicio gratuito
1.10. Diagramas de carga en contenedores según tipos de transporte
1.11. Especificidades en la restauración colectiva
1.11.1. Tipo de cliente
1.11.2. Presentación
1.11.3. Productos
1.11.4. Oferta gastronómica
1.11.5. Materiales utilizados

© icaformación2026

Unidad didáctica 2. El proceso de montaje de servicios de catering

2.1. Almacén, economato y bodega
2.1.1. Solicitud y recepción: métodos sencillos, documentación y aplicaciones
2.1.2. Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones
2.1.3. Controles de almacén
2.2. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno
2.2.1. Formalización y traslado de solicitudes sencillas
2.2.2. Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos
2.2.3. Documentación
2.3. Seguridad de los productos

Unidad didáctica 3. El proceso de aprovisionamiento para servicios de catering

3.1. Fases
3.1.1. Puesta a punto de material y equipos
3.1.2. Interpretación de la orden de servicio
3.1.3. Aprovisionamiento de géneros y elaboraciones culinarias
3.1.4. Montaje del servicio de catering
3.1.5. Disposición para su carga
3.2. Tipos de montaje de servicios de catering más habituales
3.2.1. Montaje en catering de transportes
3.2.2. Montaje en catering de colectividades y a domicilio
3.3. Elaboraciones culinarias habituales en los distintos servicios de catering
3.4. El montaje de productos destinados a la venta a bordo en medios de transporte
3.4.1. Equipos: Trolleys y cabinas
3.4.2. Productos: Chocolates, tabaco, joyería, perfumería, alcohol e infantiles
3.4.3. Seguridad: Candados, precintos numerados, cintas de acero. Trazabilidad de la venta a bordo
3.4.4. Almacenamiento: Depósito fiscal, depósito aduanero y depósito nacional
3.4.5. Documentación habitual aprobada por la Autoridad aduanera

© icaformación2026