

Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering. HOTR0308 - Operaciones básicas de catering

Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering. HOTR0308 - Operaciones básicas de catering

Duración: 90 horas

Precio: 420 euros.

Modalidad: A distancia

Objetivos:

Obtener cualificación para poner a punto y utilizar instalaciones, maquinaria y utensilios que conforman la dotación básica de los departamentos de montaje en catering. Efectuar con éxito operaciones de: aprovisionamiento de géneros, materiales, equipos y elaboraciones culinarias envasadas. Realizar todos los procesos y operaciones de montaje de géneros, elaboraciones culinarias envasadas, materiales y utensilios en los equipos establecidos para el desarrollo de un servicio de catering. Conocer las especificaciones del catering de transportes, y preparar todos los datos para la formalización de la documentación exigida por las autoridades aduaneras.

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:

BLOQUE 1. ORGANIZACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE MONTAJE EN INSTALACIONES DE CATERING.

Departamentalización habitual según tipos de establecimientos 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 feedback y la escucha efectiva.

Materiales y equipos de montaje de servicios de catering.

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

Compañías de transporte con servicio de catering más habituales.

Diagramas de carga en contenedores según tipos de transporte.

Especificaciones en la restauración colectiva.

© icaformación2026

BLOQUE 2. EL PROCESO DE APROVISIONAMIENTO PARA SERVICIOS DE CATERING.

Almacén, economato y bodega.

Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno.

Seguridad de los productos.

BLOQUE 3. EL PROCESO DE MONTAJE DE SERVICIOS DE CATERING.

Fases.

Tipos de montaje de servicios de catering más habituales.

Elaboraciones culinarias habituales en los distintos servicios de catering.

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

© icaformación2026