Código: 25809

Unidad Formativa:
UF0062 - Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering

Módulo: MF1089_1 - APROVISIONAMIENTO Y MONTAJE PARA SERVICIOS DE CATERING

Certificado de Profesionalidad:
HOTR0308 - OPERACIONES BÁSICAS DE CATERING

Modalidad: ONLINE

Duración: 90h.

Metodología

El Curso está desarrollado con una metodología Online. Este sistema de enseñanza e-learning está organizado de tal forma, que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. Esta modalidad también permite el acceso al curso a aquellas personas que viven en zonas rurales y que tienen interés en continuar formándose.
El alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a su disponibilidad de tiempo.

Se dispondrá de un extenso material online 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 50% del total de las respuestas acertadas. Durante todo el transcurso de la formación, dispondrá de la atención de los tutores, así como la posibilidad de realizar consultas a través de la plataforma de teleformación para cursos online. Además podrá acceder a la *Guía didáctica del alumno* dónde aparece el horario de tutorías y demás información relevante.

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la modalidad elegida y de las horas de formación. La titulación será puesta a disposición del alumno en la plataforma de teleformación una vez finalizado el curso.

Profesorado, medios y titulación

Nuestro centro de formación ha sido fundado en 1996 y en la actualidad, tiene presencia a nivel nacional disponiendo de una plantilla de más de 800 docentes entre personal laboral y freelance. Todos ellos son especialistas en diferentes familias profesionales y les acreditan los numerosos cursos que han impartido para nuestro grupo empresarial. Entre nuestro staff de formadores se encuentran ingenieros, arquitectos, economistas, informáticos, publicistas, diseñadores, médicos, enfermeros, veterinarios, fisioterapeutas, psicólogos, sociólogos, periodistas, filólogos, abogados, cocineros, licenciados en administración de empresas, licenciados en actividades físicas y deportivas, jardineros, peluqueros, educadores sociales, etc.

En todos nuestros cursos, independientemente de la metodología, se ponen a disposición del alumno los medios y materiales docentes necesarios para el desarrollo del mismo.
En los cursos en modalidad e-learning, las consultas y tutorías se pueden realizar a través de teléfono, email y la propia plataforma de teleformación.

En cuanto a la titulación, mostramos a continuación, el modelo de diploma que obtendrás a la finalización del curso:

Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

DIPLOMA
ACREDITATIVO

D./Dña. **XXXXX XXXXX XXXXX** con D.N.I. **11111111H**, ha realizado, con pleno aprovechamiento, el curso titulado **Curso Intensivo de Inglés B2**, con Código **19656** Grupo **30694**, entre los días **29/06/2023** y**30/08/2023**, con una duración total de **56** horas, en la modalidad formativa **ONLINE**

Contenidos impartidos (Ver Dorso)

Firma y sello de la entidad responsable de impartir la formación

securs@
CONSULTORÍA DE FORMACIÓN
Avda. Ramón Nieto nº 133, Bajo
36208 - VIGO
Telf.: 986912815

Fecha de expedición
31 AGO 2023

Firma del alumno

Requistos previos

No hay requisitos previos, ni formativos ni profesionales.

Salidas profesionales

Un certificado de profesionalidad, es un documento que acredita a un trabajador/a en una cualificación profesional del *Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales*. Son emitidos por el Servicio Público de Empleo Estatal o, en su caso, por las Comunidades Autónomas, y tienen validez en todo el territorio nacional.

Poseer un certificado de profesionalidad, supone sin lugar a dudas incrementar sustancialmente tu currículum profesional, ya que al ser un documento oficial, se valora en cualquier proceso de selección que convoquen las Administraciones Públicas, y te acredita profesionalmente ante la empresa privada.

Nosotros te formaremos para que puedas optar a conseguir el certificado de profesionalidad elegido, participando en las pruebas que convoque la Administración al amparo del R.D. 1224/2009 de 17 de julio y pudiendo además, convalidar módulos formativos para la obtención de un título de Formación Profesional.

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.

Contenidos

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.

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.