

## CURSO MONTAJE DE SERVICIOS DE CATERING Y CONDICIONES HIGIÉNICOSANITARIAS

### ➤ DURACIÓN Y OBJETIVOS DEL CURSO

**Duración:** 40 horas

**Objetivos:**

- Reconocer los miembros que integran los equipos y maquinaria de los departamentos de montaje.
- Explicar la relevancia de preservar los equipos, sacando el máximo provecho a los medios usados en el proceso, evitando costes y desgastes superfluos.
- Fijar estrategias y pautas de actuación para la consecución de comunicaciones eficientes desde el punto de vista del emisor.
- Reconocer los errores más habituales que se originan en la escucha activa.
- Identificar, tras efectuar la simulación, los puntos críticos del proceso de comunicación ejecutado, razonando puntos fuertes y débiles.
- Explicar las posibles consecuencias de una comunicación no efectiva, en un contexto de trabajo en catering.
- Analizar la orden de servicio o el plan de producción otorgado por su superior para obtener información que permita elegir los géneros, preparados culinarios envasados, material y equipos precisos para montar el servicio.
- Solicitar a los departamentos correspondientes los géneros, elaboraciones culinarias envasadas, material y equipos precisos para montar el servicio.
- Completar la documentación exigidos para el aprovisionamiento.
- Descubrir probables daños o pérdidas en el período de almacenaje, haciendo trabajos de retirada, e informando a todos los departamentos de origen.

- Apreciar la responsabilidad y honradez que exige la colaboración en procesos de recepción, almacenaje y distribución de mercancías.
- Expresar en qué se basa la escucha activa en un proceso de comunicación efectiva, y sus elementos verbales y no verbales.
- Reconocer e interpretar las normas higiénico-sanitarias obligadas de cumplir, y vinculadas con las instalaciones, locales, utillaje y la manipulación de alimentos.
- Ordenar e interpretar el etiquetado de productos y útiles de limpieza más habituales, según sus aplicaciones, detallando sus propiedades, ventajas, modos de uso y respeto al medioambiente.
- Averiguar los productos y útiles de limpieza permitidos y emplear los más idóneos en cada caso, de acuerdo a las particularidades de las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas.
- Organizar y explicar los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más frecuentes, identificando sus probables causas.
- Llevar a cabo las normas higiénico-sanitarias, aplicando, de forma correcta, los métodos de limpieza y orden al trabajar con equipos, máquinas, útiles y géneros, y al efectuar la limpieza de las instalaciones.

➤ CONTENIDO DEL CURSO

**1 Departamento de montaje en instalaciones de catering**

- 1.1 Departamentalización según sea el establecimiento de catering
- 1.2 Organización del trabajo en el ámbito profesional de catering
- 1.3 Comunicación con otros departamentos
- 1.4 Equipos de trabajo en un catering
- 1.5 Concepto de trabajo en equipo en catering
- 1.6 La comunicación interpersonal en el catering
- 1.7 Equipos de montaje en servicios de catering
- 1.8 Maquinaria y equipos
- 1.9 El transporte con servicio de catering
- 1.10 Organización de carga en contenedores según tipos de transporte
- 1.11 La restauración colectiva
- 1.12 Cuestionario: Cuestionario de evaluación

**2 Aprovisionamiento en servicios de catering**

- 2.1 Almacén, economato y bodega
- 2.2 Solicitud y recepción
- 2.3 Almacenamiento
- 2.4 Control de almacén
- 2.5 Proceso de aprovisionamiento interno
- 2.6 Seguridad de los productos
- 2.7 Cuestionario: Cuestionario de evaluación

**3 Montaje de servicios de catering**

- 3.1 Fases del servicio
- 3.2 Puesta a marcha - material y equipos
- 3.3 Orden de servicio
- 3.4 Aprovisionamiento de géneros y elaboraciones culinarias
- 3.5 El montaje del servicio de catering
- 3.6 Disposición para su carga
- 3.7 Tipos de montaje de servicios de catering
- 3.8 Elaboraciones culinarias frecuentes
- 3.9 Montaje de productos
- 3.10 Cuestionario: Cuestionario de evaluación

**4 Normas y seguridad en zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas**

- 4.1 Condiciones de seguridad de los locales
- 4.2 Aplicación de las normas de seguridad

## **5 Normas a cumplir en higiene alimentaria y manipulación de alimentos**

- 5.1 Definición de alimento
- 5.2 Aspectos de los manipuladores de alimentos
- 5.3 Buenas prácticas en la manipulación de alimentos
- 5.4 Responsabilidad de la empresa sobre enfermedades de transmisión alimentaria
- 5.5 Riesgos de la incorrecta manipulación de alimentos
- 5.6 Tipos de enfermedades transmitidas por alimentos
- 5.7 Alteración y contaminación de los alimentos
- 5.8 Fuentes de contaminación de los alimentos
- 5.9 Factores del crecimiento bacteriano
- 5.10 Salud e higiene personal
- 5.11 Tratamiento de los residuos y desperdicios
- 5.12 Actitudes y hábitos del manipulador de alimentos
- 5.13 Limpieza y desinfección
- 5.14 Control de plagas - desinfección y desratización
- 5.15 Materiales en contacto con los alimentos
- 5.16 Etiquetado de los alimentos - información obligatoria
- 5.17 Calidad higiénico-sanitaria
- 5.18 Autocontrol - APPCC
- 5.19 Guías de prácticas correctas de higiene GPCH
- 5.20 Cuestionario: Cuestionario de evaluación

## **6 Limpieza e higiene de instalaciones y equipos**

- 6.1 Productos de limpieza habituales
- 6.2 Características de uso
- 6.3 Medidas de seguridad y normas de almacenaje
- 6.4 Interpretación de especificaciones
- 6.5 Sistemas y métodos de limpieza
- 6.6 Procedimientos habituales

## **7 Uniformes y equipamiento personal de seguridad en diferentes zonas**

- 7.1 Uniformes de cocina
- 7.2 Prendas de protección
- 7.3 Uniformes del personal de restaurante-bar
- 7.4 Cuestionario: Cuestionario de evaluación
- 7.5 Cuestionario: Cuestionario final