

Montaje de servicios de catering y condiciones higiénicosanitarias



Área: Alimentación / Hostelería

Modalidad: Teleformación

Duración: 40 h

Precio: 300.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

 [Tienda online](#)

[Matricularme](#)

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. Aprender 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 higiénicosanitarias 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 higiénicosanitarias, 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.

CONTENIDOS

- 1 Departamento de montaje en instalaciones de catering
- 2 Aprovisionamiento en servicios de catering
- 3 Montaje de servicios de catering
- 4 Normas y seguridad en zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas
- 5 Normas a cumplir en higiene alimentaria y manipulación de alimentos
- 6 Limpieza e higiene de instalaciones y equipos
- 7 Uniformes y equipamiento personal de seguridad en diferentes zonas

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>



METODOLOGIA

La actividad tutorial será bidireccional, es decir, tanto el alumno se puede poner en contacto con el tutor para solventar dudas o dificultades como el tutor con el alumno para establecer un contacto directo con él, comprobar su nivel de progreso en el estudio, su grado de motivación y su situación personal en relación con su participación en la acción formativa.

Las características de la metodología de este tipo de acciones formativas son:

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 **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. Va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo test de autoevaluación.

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.

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.

CONTROLES APRENDIZAJE

Se llevará a cabo una **evaluación continua**, con el seguimiento a través de las tutorías que van haciendo los profesores, para comprobar si ha habido un aprovechamiento real del curso. Para ello, el alumnado deberá realizar todos los ejercicios que acompañan a

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>



los contenidos del curso (evaluaciones, autoevaluaciones, cuestionarios, ejercicios prácticos, etc.) para evaluar que van consiguiendo los contenidos adecuados.

De igual modo, se realizará una **evaluación final**, donde el alumno deberá de responder adecuadamente al examen de evaluación final que será corregido automáticamente una vez realizado.

Plazos de realización:

Evaluación continua: con objeto de garantizar el máximo aprovechamiento del curso, se recomienda al alumnado que entregue los ejercicios prácticos, autoevaluaciones, cuestionarios a lo largo del curso.

Evaluación final: se recomienda que se realice una vez finalizado todo el curso, es decir, el último día del mismo, para poder responder adecuadamente a las preguntas que se indiquen.

Evaluación continua: durante todos los días del curso.

Evaluación final: un día después de la finalización del curso.

EMAIL: info@mferrerconsultores.com

TELÉFONO: 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>