


MANUAL

MONTAJES DE SERVICIOS DE

CATERING Y CONDICIONES

HIGIÉNICO- SANITARIAS



CONTENIDOS:

UNIDAD DIDÁCTICA 1.- TIPOS DE EMPRESAS DEDICADAS A CATERING.

- 1.1 Concepto de empresas de catering.**
- 1.2 Categorías de empresas de catering.**

UNIDAD DIDÁCTICA 2.- ORGANIZACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE MONTAJE EN INSTALACIONES DE CATERING.

- 2.1 Departamento según tipos de establecimiento de catering.**
- 2.2 Organización y formas de trabajo profesional de catering.**
- 2.3 Características, formación y funcionamiento de grupos de trabajo en un catering.**
- 2.4 Aplicación al catering del concepto de trabajo en equipo.**

UNIDAD DIDÁCTICA 3.- EL PROCESO DE APROVISIONAMIENTO PARA SERVICIOS DE CATERING

- 3.1 Almacén, economato y bodega.**
 - 3.1.1 Solicitud y recepción.**
 - 3.1.2 Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones.**
 - 3.1.3 Análisis de peligro y de puntos de control críticos**
 - 3.1.4 Normativa básica.**

UNIDAD DIDÁCTICA 4.- MATERIALES Y EQUIPOS DE MONTAJE DE LOS SERVICIOS DE CATERING.

- 4.1. Equipos de montaje. contenedores de comida.**
- 4.2. Envasado y acondicionamiento de las preparaciones culinarias.**

UNIDAD DIDÁCTICA 5.- MATERIALES PARA LA PRESENTACIÓN DE LAS ELABORACIONES.

- 5.1. Vajilla completa.**
- 5.2. Cubertería variada.**
- 5.3. Lencería.**

UNIDAD DIDÁCTICA 6.- MAQUINARIA Y EQUIPOS DE TRABAJO.

- 6.1. Equipamiento mobiliario.**

6.2. Equipamiento inmobiliario.

UNIDAD DIDÁCTICA 7.- MONTAJE DE LOS SERVICIOS DE CATERING.

- 7.1. El buffet.**
- 7.2. El self service.**
- 7.3. Free – flow.**

UNIDAD DIDÁCTICA 8.- CLASIFICACIÓN DE LOS SERVICIOS DE CATERING.

- 8.1. Servicio de catering para desayunos.**
- 8.2. Brunch.**
- 8.3. Coffe break.**
- 8.4. Almuerzo-cena.**
- 8.5. Servicios de catering para celebraciones.**

UNIDAD DIDÁCTICA 9.- TÉCNICAS DE PROTOCOLO Y ACOMODO DE CLIENTES.

- 9.1. Protocolo.**
- 9.2. Tipos de mesa y su configuración.**

UNIDAD DIDÁCTICA 10.- LAVADO DE MATERIAL DE CATERING.

- 10.1. El departamento de lavado en instalaciones de catering.**
- 10.2. El proceso de lavado de material procedente de servicios de catering.**
- 10.3. Maquinaria y equipos básicos: identificación, funciones, modos de operación y mantenimiento.**

UNIDAD DIDÁCTICA 11.- CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

- 11.1. Introducción.**
- 11.2. Causas que pueden provocar una intoxicación alimentaria.**
- 11.3. Principales intoxicaciones alimentarias. intoxicación por enterobacterias estafilocócicas.**
- 11.4. Intoxicación por enterotoxinas de bacillus cereus.**
- 11.5. ¿Qué alimentos son más peligrosos?**
- 11.6. ¿Cómo se contaminan los alimentos?**
- 11.7. Recomendaciones en caso de intoxicación alimentaria.**
- 11.8. Medios de prevención en la infección bacteriana.**

11.9 Etiquetado.

11.10 Limpieza e higiene.

11.11 Limpieza de útiles de cocina y piezas desmontables.

11.12 Higiene personal de los manipuladores.

UNIDAD DIDÁCTICA 12.- USO DE UNIFORMES Y EQUIPAMIENTO PERSONAL DE SEGURIDAD EN LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

10.4. Uniformes de cocina: tipos.

10.5. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa