

DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	APROVISIONAMIENTO Y MONTAJE PARA SERVICIOS DE CATERING	Duración	90
		Específico	
Código	UF0062		
Familia profesional	HOSTELERÍA Y TURISMO		
Área Profesional	Restauración		
Certificado de profesionalidad	Operaciones básicas de catering	Nivel	1
Módulo formativo	Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering	Duración	120
Resto de unidades formativas que completan el módulo	Aplicación de normas y condiciones higiénico sanitarias en restauración (Transversal)	Duración	30

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con las RP1, RP2, RP3, RP4 Y RP5 de la UC1089_1 excepto en lo referente a aplicación de normas y condiciones higiénico sanitarias en restauración.

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Poner a punto y utilizar instalaciones, equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica de los departamentos de montaje, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.

CE1.1 Identificar los elementos que conforman los equipos y maquinaria de los departamentos de montaje, describiendo:

- Funciones.
- Normas de utilización.
- Resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen.
- Riesgos asociados a su manipulación.
- Mantenimiento de uso necesario.

CE1.2 En un supuesto práctico de puesta a punto de dotación de montaje:

- Seleccionar la maquinaria adecuada en función del tipo de género, elaboración culinaria envasada o material a montar, las instrucciones recibidas y el volumen de producción.
- Efectuar el mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones recibidas y verificando su puesta a punto mediante pruebas sencillas.
- Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas y útiles siguiendo los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.

CE1.3 Argumentar la importancia de mantener y cuidar los equipos y sacar el máximo provecho a los medios utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C2: Efectuar procesos de aprovisionamiento de los géneros, elaboraciones culinarias envasadas, materiales y equipos que conforman cargas de servicios de catering.

CE2.1 En diferentes casos de relación interpersonal en catering, y a través de simulaciones:

- Definir estrategias y pautas de actuación para el logro de comunicaciones efectivas desde el punto de vista del emisor.
- Aplicar pautas de comunicación efectiva en cada caso.
- Identificar los errores más comunes que se cometen en la escucha activa.
- Identificar, una vez realizada la simulación, los puntos críticos del proceso de comunicación desarrollado, explicando puntos fuertes y débiles.
- Explicar las posibles consecuencias de una comunicación no efectiva, en un contexto de trabajo en catering.

CE2.2 En un supuesto práctico de aprovisionamiento en catering:

- Interpretar la orden de servicio o el plan de producción proporcionado por su superior para recabar información que permita seleccionar los géneros, elaboraciones culinarias envasadas, material y equipos necesarios para el montaje del servicio.
- Solicitar a los departamentos correspondientes los géneros, elaboraciones culinarias envasadas, material y equipos necesarios para el montaje del servicio.
- Cumplimentar la documentación requerida para el aprovisionamiento.

CE2.3 En un supuesto práctico de recepción de géneros, elaboraciones culinarias envasadas, materiales y equipos para montar el servicio de catering:

- Interpretar etiquetas y documentación habitual que acompaña a los alimentos, bebidas, materiales y equipos suministrados.
- Asistir en la realización de operaciones de control, utilizando medios e instrucciones aportados para tal fin, detectando desviaciones entre las cantidades y calidades de los géneros, elaboraciones culinarias envasadas, materiales y equipos solicitados y los recibidos.

- Manipular de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, los géneros, elaboraciones culinarias envasadas, materiales y equipos procedentes de los distintos departamentos.

CE2.4 En un supuesto práctico de almacenamiento de géneros, elaboraciones culinarias envasadas, material y equipos necesarios para el montaje del servicio de catering:

- Ejecutar operaciones básicas de almacenamiento, ordenando las mercancías de acuerdo con el lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido, y aplicando rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria.
- Detectar posibles deterioros o pérdidas durante el período de almacenamiento, efectuando las operaciones de retirada e informando a los departamentos de origen.

CE2.5 Reconocer la responsabilidad y honradez que requiere la participación en procesos de recepción, almacenaje y distribución de mercancías.

CE2.6 Explicar en qué consiste la escucha activa en un proceso de comunicación efectiva y sus componentes verbales y no verbales.

C3: Efectuar procesos de montaje de géneros, elaboraciones culinarias envasadas, menaje, utensilios y material diverso en los recipientes y equipos establecidos para ofrecer servicios de restauración.

CE3.1 En un supuesto práctico de montaje, interpretar la ficha de descripción del producto o diagrama de carga, con el fin de colocar en el recipiente establecido y en el mismo orden, los géneros, elaboraciones culinarias envasadas, menaje y material diverso.

CE3.2 En un supuesto práctico de montaje, utilizar, según las instrucciones, las máquinas propias de los departamentos de montaje, tales como cintas transportadoras, empaquetadoras de cubiertos o máquinas de envasar.

CE3.3 Definir en qué consiste el trabajo en equipo, el espíritu de equipo y la sinergia, identificando las posibles estrategias o variantes en las formas de trabajo individual o en grupo.

CE3.4 En casos prácticos de simulación de montaje, en los que se proponen roles determinados de un grupo de trabajo, instrucciones concretas y diferentes pautas de trabajo dadas por un supuesto coordinador:

- Especificar el objetivo fundamental de las instrucciones de trabajo.
- Identificar las actividades a realizar por cada miembro del grupo de trabajo.
- Especificar las actividades y el trabajo a realizar que requieren de la colaboración de otros o con otros así como qué procedimientos hay que seguir para ello.
- Identificar las pautas de coordinación definidas y las personas con quienes hay que coordinarse para realizar las tareas asignadas.
- Precisar el grado de autonomía para su realización.
- Precisar los resultados que se han de obtener.
- Quién, cómo y cuándo debe controlar el cumplimiento de las instrucciones.
- Realizar peticiones o solicitar aclaraciones, información a un miembro del supuesto grupo de trabajo y o instrucciones al responsable directo.

C4: Explicar y realizar el proceso de disposición de cargas que conforma un servicio de catering, identificando las zonas donde se produce.

CE4.1 Identificar los lugares más habituales en la industria del catering donde se ubican las diferentes cargas de los servicios, haciéndoles corresponder con la naturaleza de cada carga.

CE4.2 En un supuesto práctico de puesta a disposición para la carga de equipos contenedores de géneros, elaboraciones culinarias envasadas y material diverso:

- Interpretar el plan de producción u hoja de vuelos, para obtener la información necesaria para identificar los equipos para cargar y ofrecer el servicio de catering.
- Cumplimentar las etiquetas con los datos recabados y etiquetar los equipos en la forma y lugar establecidos.
- Disponer las cargas del servicio de catering en el lugar establecido.

Contenidos

1. Organización del departamento de montaje en instalaciones de catering

- o Departamentalización habitual según tipos de establecimiento de catering.
- o Organización y formas de trabajo en el contexto profesional de catering.
- o Relaciones con otros departamentos
- o Características, formación y funcionamiento de grupos de trabajo en un catering.
- o Aplicación al catering del concepto de trabajo en equipo: el espíritu de equipo y la sinergia.
- o Procesos de comunicación interpersonal en el catering: el feed-back y la escucha efectiva. Barreras para la comunicación en catering y soluciones.
- o Materiales y equipos de montaje de servicios de catering
 - Menaje reutilizable: cristalería, cubertería, mantelería, vajilla.
 - Menaje desechable.
 - Material diverso de mayordomía.
 - Equipos: trolleys, cabinas, cestos y termos
 - Productos promocionales.
- o Maquinaria y equipos habituales: identificación, funciones, modos de operación y mantenimiento sencillo.

- Cinta de montaje
- Termoenvasadora
- Termoselladora
- Empaquetadora de cubiertos
- Robots y semirobots de montaje
- Lector de tarjetas
- Compañías de transporte con servicio de catering más habituales
 - Servicio de pago
 - Servicio gratuito
- Diagramas de carga en contenedores según tipos de transporte.
- Especificidades en la restauración colectiva.
 - Tipo de cliente
 - Presentación
 - Productos
 - Oferta gastronómica
 - Materiales utilizados

2. El proceso de aprovisionamiento para servicios de catering

- Almacén, economato y bodega
 - Solicitud y recepción: métodos sencillos, documentación y aplicaciones
 - Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones
 - Controles de almacén
- Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno
 - Formalización y traslado de solicitudes sencillas
 - Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos
 - Documentación
- Seguridad de los productos

3. El proceso de montaje de servicios de catering

- Fases
 - Puesta a punto de material y equipos
 - Interpretación de la orden de servicio
 - Aprovisionamiento de géneros y elaboraciones culinarias
 - Montaje del servicio de catering
 - Disposición para su carga
- Tipos de montaje de servicios de catering más habituales
 - Montaje en catering de transportes
 - Montaje en catering de colectividades y a domicilio
- Elaboraciones culinarias habituales en los distintos servicios de catering
- El montaje de productos destinados a la venta a bordo en medios de transporte
 - Equipos: Trolleys y cabinas
 - Productos: Chocolates, tabaco, joyería, perfumería, alcohol e infantiles
 - Seguridad: Candados, precintos numerados, cintas de acero. Trazabilidad de la venta a bordo
 - Almacenamiento: Depósito fiscal, depósito aduanero y depósito nacional
 - Documentación habitual aprobada por la Autoridad aduanera.

Apartado C: REQUISITOS Y CONDICIONES

Criterios de acceso

Sin criterios de acceso.

En relación con las exigencias de los formadores o de las formadoras, instalaciones y equipamientos se atenderá las exigencias solicitadas para el propio certificado de profesionalidad: Operaciones básicas de catering.