

DATOS IDENTIFICATIVOS DEL MÓDULO FORMATIVO

MÓDULO FORMATIVO	LOGÍSTICA DE CATERING	Duración	60
Código	MF1102_3		
Familia profesional	HOSTELERÍA Y TURISMO		
Área profesional	Restauración		
Certificado de profesionalidad	Dirección en restauración	Nivel	3
Resto de formación para completar el certificado de profesionalidad	Gestión del proyecto de restauración	Duración	90
	Dirección y recursos humanos en restauración		60
	Diseño de procesos de servicio en restauración (Transversal)		60
	Cuentas contables y financieras en restauración		60
	Gestión y control en restauración		90
	Aprovisionamiento en restauración (Transversal)		90
	Calidad, seguridad y protección ambiental en restauración		60
	Diseño y comercialización de ofertas de restauración		90
	Inglés profesional para servicios de restauración (Transversal)		90
	Prácticas profesionales no laborales de Dirección en restauración		80

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Este módulo formativo se corresponde con la unidad de competencia UC1102_3 GESTIONAR LA LOGÍSTICA DE CÁTERING.

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS
Capacidades y criterios de evaluación

C1: Analizar información y diseñar procesos de carga, transporte y descarga de géneros, elaboraciones culinarias y material con el objetivo de ofrecer servicios de catering.

CE1.1 Identificar los departamentos más habituales en establecimientos dedicados al servicio de catering, explicando las funciones de cada uno de ellos.

CE1.2 Explicar las relaciones interdepartamentales y el flujo de información entre los diferentes departamentos habituales en establecimientos dedicados al servicio de catering.

CE1.3 Identificar el tipo de material, los equipos y los medios de transporte habituales que se utilizan en distintos tipos de servicios de catering.

CE1.4 En un supuesto de preparación de un servicio de catering:

- Identificar los departamentos del establecimiento de catering implicados.
- Identificar los géneros y elaboraciones culinarias objeto de transporte.
- Identificar el material y los equipos que se deben transportar.
- Identificar el tipo de transporte que se va a utilizar, en función del servicio contratado.
- Recabar información de los departamentos implicados en el servicio de catering contratado.
- Analizar la información recibida de los departamentos implicados y contrastarla con la estructura de la empresa.
- Diseñar el proceso de carga, transporte y descarga de géneros, elaboraciones culinarias y material para el servicio de catering contratado.

CE1.5 En un supuesto de planificación de un servicio de catering:

- Cumplimentar un plan de pista o plan de trabajo con la programación de los servicios de transporte previstos, con el objetivo de distribuirlo entre el personal dependiente.
- Deducir del plan de trabajo, la necesidad de personal y vehículos para cumplir la programación de servicios de catering.
- Distribuir los servicios de catering entre los vehículos disponibles, asignando las cargas y descargas al personal de turno correspondiente.
- Analizar con los departamentos implicados, los cambios que puedan producirse en los destinos asignados, retrasos o cancelaciones de servicios y proponer modificaciones en el Plan de Trabajo.

C2: Describir y aplicar procedimientos para la supervisión de procesos de carga/descarga y transporte de géneros, elaboraciones culinarias y material para ofrecer servicios de catering.

CE2.1 Describir procedimientos para controlar el cumplimiento de las normas establecidas de carga/ descarga, transporte de géneros, elaboraciones culinarias y material de catering.

CE2.2 En casos prácticos de procesos de carga/descarga y transporte de géneros, elaboraciones culinarias y material de catering de transportes:

- Formular instrucciones para el supuesto personal dependiente, con el material y equipos que deben usar para cada compañía, según el tipo de transporte y la carga contratada.
- Cumplimentar los diagramas de carga/descarga para cada tipo de avión, tren o barco, para su distribución entre el personal dependiente.
- Aplicar técnicas de control de tiempos de carga/descarga para no demorar la supuesta salida del avión, tren o barco y controlar la productividad del personal dependiente.
- Aplicar procedimientos para asegurar que la recepción en destino de los géneros, elaboraciones culinarias y material, se registra utilizando la documentación establecida, anotando la temperatura de llegada y comprobando la firma para facturar posteriormente el servicio.
- Aplicar procedimientos para asegurar que las incidencias habidas en destino se registran en la documentación establecida, para proceder a su análisis y solución.

CE2.3 En casos prácticos de procesos de carga y transporte de géneros, elaboraciones culinarias y material de catering:

- Aplicar procedimientos para el control del funcionamiento de la maquinaria y equipos necesarios para ofrecer el servicio de catering contratado y que se ubica en el transporte de forma que no sufra desperfectos que afecten al funcionamiento.
- Aplicar procedimientos para comprobar que el material se revisa y embala, recibiendo información de las roturas o pérdidas que se produzcan.
- Aplicar procedimientos para asegurar que los géneros y elaboraciones culinarias se cargan y transportan aplicando las normas higiénico-sanitarias establecidas.
- Aplicar procedimientos para asegurar que los contenedores de los géneros, elaboraciones culinarias y materias se revisan antes de su transporte, anotando su contenido cuantificado y la temperatura de salida de los alimentos.

C3: Describir y aplicar los procedimientos de supervisión del estado de la flota de vehículos dedicada al transporte de la oferta de catering contratada.

CE3.1 Identificar y aplicar procedimientos de control del estado de la flota de vehículos e identificar los departamentos implicados, para asegurar la coordinación entre ellos.

CE3.2 Describir y aplicar procedimientos de comprobación de la documentación de la flota de vehículos, explicando la legislación vigente en relación a permisos, seguros e inspecciones.

CE3.3 En supuestos de accidente de vehículos de la flota, describir el procedimiento con la compañía de seguros y, en su caso, la comunicación al departamento de Recursos humanos.

Contenidos

1. Organización y planificación de catering

- Tipologías de catering a ofertar.
 - Transporte.
 - Domicilio.
 - Colectividad.
 - Demanda.
- Relaciones con otros departamentos.
- Características, formación y funcionamiento de grupos de trabajo en un catering.
- Procesos de comunicación interpersonal en el catering.
- Materiales y equipos de montaje de servicios de catering.
- Maquinaria y equipos habituales.
 - Identificación.
 - Funciones.
 - Modos de operación.
 - Mantenimiento sencillo.
- 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.
- Organizar y elaborar el proceso de preparación y planificación de un servicio de catering.

2. Servicio de catering

- Tipologías de catering.
 - Catering cocktail.
 - Catering recepción.
 - Catering recepción buffet.
 - Catering recepción, comida o banquet.
 - Catering desayuno de trabajo.
 - Catering brunch.
 - Catering vernissage.
 - Catering vino de honor.
 - Catering coffee break.
- Materiales necesarios según el catering a ofertar.
 - Equipos de cocina.
 - Utensilios para el tratamiento de los alimentos.
 - Utensilios para el transporte y servicio.
 - Material de archivo.
 - Cuadernos de inventario de material, cuadros de turnos y horarios.
- 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 de 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.
 - Productos.
 - Seguridad.
 - Almacenamiento.
 - Documentación habitual aprobada por la Autoridad aduanera.

3. Logística del catering

- Categorías de empresas de catering.
 - Catering de Aviación.
 - Catering de Ferrocarriles.
 - Catering de Buques.
 - Cocinas Centrales.
- Normativas de las empresas de catering.
 - Condiciones higiénico-sanitarias.
 - Dependencia de recepción de mercancías.
 - Sala de preparación y envasado de alimentos.
 - Personal.
 - Transporte de las preparaciones culinarias.
- Control de flota de vehículos.
- Control de documentación.

4. Plan de trabajo del servicio de catering

- Creación de manuales de trabajo. Entradas. Salidas. Tiempos.
- Planificación de recursos.
- Registros documentales y control sanitarios.
- Manual de procedimiento de venta y servicio.

Apartado C: REQUISITOS Y CONDICIONES

Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes:

- Estar en posesión del título de Bachiller

- Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 3.
- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 2 de la misma familia y área profesional
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado superior o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado superior
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años
- Tener, de acuerdo con la normativa que se establezca, los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación.

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: Dirección en restauración.