

ORGANIZACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE MONTAJE EN INSTALACIONES DE CATERING

SKU: EVOL-4907-VTP-B | **Categorías:** [Catering](#), [HOSTELERÍA](#), [RESTAURACIÓN Y TURISMO](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [45](#)

Acreditado por Universidad [NO](#)

Créditos ECTS [0](#)

CURSO TEMÁTICO

Objetivos

- Poner a punto y utilizar instalaciones, equipos, máquinas, útiles y herramientas y conforman la dotación básica de los departamentos de montaje, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo Efectuar procesos de aprovisionamiento de los géneros, elaboraciones culinarias envasadas, materiales y equipos que conforman cargas de servicios de catering.

Contenidos

1. Departamentalización habitual según tipos de establecimiento de catering.
2. Organización y formas de trabajo en el contexto profesional de catering.
3. Relaciones con otros departamentos.
4. Características, formación y funcionamiento de grupos de trabajo en un catering.
5. Aplicación al catering del concepto de trabajo en equipo: el espíritu de equipo y la sinergia.
6. Procesos de comunicación interpersonal en el catering: el feed-back y la escucha efectiva.
7. Materiales y equipos de montaje de servicios de catering.
8. Maquinaria y equipos habituales: identificación, funciones, modos de operaciones y mantenimiento sencillo.
9. Compañías de transporte con servicio de catering más habituales.
10. Diagramas de carga en contenedores según tipos de transporte.



11. Especificidades en la restauración colectiva

