Paraninfo

UF0062 - Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering

Editorial: Paraninfo
Autor: MARINA MOTTO LÓPEZ, MIGUEL ÁNGEL FERNÁNDEZ MENÉNDEZ
Clasificación: Certificados Profesionales > Hostelería y Turismo
Tamaño: 17 x 24 cm.
Páginas: 204
ISBN 13: 9788428396721
ISBN 10: 8428396728
Precio sin IVA: 20,19 Eur
Precio con IVA: 21,00 Eur
Fecha publicacion: 25/10/2016

Sinopsis

Los actuales cambios sociales, los nuevos hábitos de consumo, la tendencia de celebración de eventos particulares en lugares singulares que no son restaurantes… Todo ello impulsa el crecimiento y desarrollo de las empresas de catering.
A través de este libro aprenderemos a poner a punto y utilizar instalaciones, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica de los departamentos de montaje y a efectuar procesos de aprovisionamiento de géneros, elaboraciones culinarias envasadas, materiales y equipos. Además, veremos cómo efectuar procesos de montaje de géneros y demás materiales en los recipientes establecidos para ello, y explicaremos el proceso de disposición de cargas que conforman un servicio de catering. Cada capítulo se complementa con actividades de repaso, cuyas soluciones están disponibles en www.paraninfo.es.
Los contenidos se corresponden fielmente con los establecidos para la UF 0062 *Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering*, incardinada en el MF1089_1 *Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering* , perteneciente al certificado HOTR0308 *Operaciones básicas de catering*, regulado por el RD 1376/2008, de 1 de agosto, y modificado por el RD 619/2013, de 2 de agosto.
Marina Motto López y **Miguel Ángel Fernández Menéndez** son profesores de la Escuela de Hostelería del Principado de Asturias.

Indice

1. Organización del departamento de montaje en instalaciones de catering

1.1. Departamentalización habitual según tipos de establecimiento de catering

1.2. Organización y formas de trabajo en el contexto profesional de catering

1.3. Relaciones con otros departamentos

1.4. Características, formación y funcionamiento de grupos de trabajo en un catering

1.5. Aplicación al catering del concepto de trabajo en equipo: el espíritu de equipo y la sinergia

1.6. Procesos de comunicación interpersonal en el catering: el feedback y la escucha efectiva. Barreras para la comunicación en el catering y soluciones

1.7. Materiales y equipos de montaje en el catering

1.8. Maquinaria y equipos habituales: identificación, funciones, modos de operación y mantenimiento sencillo

1.9. Compañías de transporte con servicio de catering más habituales

1.10. Diagramas de carga en contenedores, según transporte

1.11. Especificidades de la restauración colectiva

2. El proceso de aprovisionamiento para servicios de catering

2.1. Almacén, economato y bodega

2.2. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno.

2.3. Seguridad de los productos

Actividades finales

3. El proceso de montaje en los servicios de catering

3.1. Fases

3.2. Tipos de montaje de servicios de catering más habituales.

3.3. Elaboraciones culinarias más habituales en los distintos servicios de catering

3.4. El montaje de productos destinados a la venta a bordo en medios de transporte.

Actividades finales

Ediciones Paraninfo S.A. Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid (España)
Tel. (+34) 914 463 350 Fax
info@paraninfo.es www.paraninfo.es