

# 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 publicación:** 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](http://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.

### Índice

#### 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 41, Oficina 709. 28003 Madrid (España)

Tel. (+34) 914 463 350 Fax

info@paraninfo.es www.paraninfo.es