

Estándar de competencias profesionales

Desarrollar operaciones auxiliares de aprovisionamiento, montaje, envasado y carga para servicios de catering

Familia Profesional **Hostelería y Turismo**
Nivel **1**
Código **ECP1089_1**
Estado **BOE**
Publicación **RD 1023/2024**

Competencia profesional

Elementos de la competencia

EC1 Efectuar el aprovisionamiento interno de mercancías, elaboraciones culinarias envasadas y equipos, ejecutando la puesta a punto de las zonas de montaje, verificación y comunicación para su carga y uso posterior en el servicio.

IC1.1 Los productos de limpieza en las zonas de montaje se utilizan, teniendo en cuenta manipulación para controlar la contaminación medioambiental y prevención de riesgos laborales.

IC1.2 Los materiales y equipos se solicitan al departamento de economato, lavado o almacén de materiales, considerando la orden de servicio.

IC1.3 Los géneros y elaboraciones culinarias envasadas se aprovisionan, recogiendo del almacén o de cámaras generadoras de frío como refrigerador, congelador, entre otras, con el fin de atender las demandas de servicio.

IC1.4 Las mercancías se manipulan, atendiendo en su caso a carga de peso y al uso de Equipos de Protección Individual (EPI), comprobando que cumplen, entre otras con:

- La tipología de producto.
- La coincidencia entre vale de pedido y albarán.
- Las unidades y pesos solicitados.

- El estado y calidad predeterminados.
- La vigencia de su fecha de caducidad.
- Las categorías comerciales y etiquetado de alimentos y bebidas.
- El estado de embalaje y su reciclaje.
- La temperatura de conservación durante el transporte.

IC1.5 Las disfunciones y anomalías durante el proceso de aprovisionamiento en equipos y recursos se solventan, informando de las contingencias al departamento responsable para minimizar el plazo de tiempo, los costes y los perjuicios de reparación.

IC1.6 La documentación de montaje y entrega de mercancías se formaliza, cumplimentándola y transmitiendo, en su caso, al personal del siguiente turno la información para asegurar la carga según orden de servicio.

EC2 Desarrollar operaciones auxiliares de acabado y presentación de preparaciones culinarias, siguiendo el sistema de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) para que la demanda de producción, estándares de calidad y normas higiénico-sanitarias queden garantizados.

IC2.1 Los equipos y utillaje para el acabado y presentación de preparaciones culinarias se utilizan, siguiendo los protocolos higiénico-sanitarios y protección del medioambiente para evitar consumos, costes y desgastes innecesarios.

IC2.2 Los equipos de frío y de calor se mantienen, durante la manipulación de las materias primas, atendiendo a temperaturas y uso de los reguladores o medios de control.

IC2.3 Las preparaciones culinarias se emplatan, ubicándolas según naturaleza de producto y teniendo en cuenta:

- Las características del género y/o elaboración culinaria.
- La atención a géneros y elaboraciones culinarias para necesidades alimenticias específicas como intolerancias, alergias, entre otras.
- Los procesos de conservación según naturaleza de producto.
- Los sistemas FIFO/PEPS (primero en entrar/primero en salir).
- Los recipientes, envases y equipos asignados.
- Las técnicas de abatimiento rápido de temperatura, envasado tradicional, al vacío, refrigeración, pasteurización, entre otras.
- El uso de recipientes, bolsas y envoltorios homologados.
- El etiquetado para su conservación o posterior uso.

- El uso de Equipos de Protección Individual (EPI).
- Estado de embalaje.
- La gestión de residuos.

IC2.4 Los equipos, utillaje y zonas de acabado y presentación se acondicionan, aplicando los productos específicos y efectuando actividades de limpieza para controlar su orden y estado.

EC3 Efectuar el montaje de material como menaje, batería de cocina, mobiliario, lencería, productos promocionales, entre otros, en los contenedores para el servicio de catering, considerando la orden de servicio y filosofía de la empresa, para garantizar los estándares de calidad y normas higiénico-sanitarias.

IC3.1 El material y los equipos para el montaje como cestas, cabinas y contenedores se verifican, comprobando número y estado, con el objetivo de cumplir con las especificaciones de la orden de servicio.

IC3.2 El material como menaje, batería de cocina, mobiliario, lencería, entre otros se monta, teniendo en cuenta protección, etiquetado y sistemas de control de calidad para asegurar la trazabilidad.

IC3.3 Los artículos como perfumes, productos promocionales, entre otros, en su caso, se montan, adaptándolos a la comercialización en medios transporte, en su caso, como aviones, trenes, entre otros, para asegurar la distribución.

IC3.4 Los equipos para el montaje como cintas, empaquetadoras de cubiertos, envasado, entre otras, se utilizan, utilizando Equipos de Protección Individual (EPI) y siguiendo instrucciones de servicio para garantizar el control y calidad.

IC3.5 Las disfunciones y anomalías generadas durante el proceso de montaje se solventan, informando de las contingencias a través de medios de comunicación analógicos o digitales para minimizar el plazo de tiempo, los costes y los perjuicios de reparación.

EC4 Disponer para su carga los equipos y contenedores de elaboraciones culinarias, menaje, batería de cocina, mobiliario, lencería, productos promocionales, entre otros, considerando la trazabilidad y las instrucciones de la orden de servicio para garantizar la calidad y seguridad del servicio de catering y transporte.

IC4.1 Las etiquetas o elementos de identificación se acopian, imprimiéndolas o anotando los datos en su caso en las superficies específicas, para asegurar la lectura y distribución en los contenedores.

- IC4.2** Los equipos y contenedores de la carga se etiquetan, facilitando la identificación por parte del personal de carga/descarga y por sus destinatarios, según el procedimiento establecido en la orden de servicio.
- IC4.3** Los equipos y contenedores se disponen en los lugares establecidos por la empresa, ubicándolos en cámaras de refrigeración, congelación, almacén, entre otros en función de la orden de servicio.
- IC4.4** La carga del servicio de catering se coloca según el orden determinado, utilizando criterios de prioridad para facilitar la prestación del servicio contratado.
- IC4.5** La disposición de los contenedores para su traslado y de incidencias, en su caso, se comunican al departamento responsable, a través de los medios de comunicación analógicos o digitales para que la comunicación al destinatario llegue en tiempo y forma.
- IC4.6** Los materiales sobrantes se tratan, considerando la gestión de residuos para cumplir con los planes de protección medioambiental de la empresa.

Contexto profesional

Ámbito profesional

Sectores productivos

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Ayudantes de cocina

Medios de producción

Productos de limpieza. Equipos del área de montaje de la carga destinada al servicio de catering. Géneros, elaboraciones culinarias envasadas y material que conforman la carga. Equipos de refrigeración y medios energéticos. Contenedores. Menaje. Artículos que se distribuyen o comercializan y de venta a bordo, como perfumes o productos promocionales. Orden de trabajo. Materias primas. Recipientes y envases. Sistemas de suministro de energía. Termómetros de sonda. Termómetros digitales. Etiquetas. Carretillas o carros de transporte. Equipos de Protección Individual (EPI). Maquinaria generadora de frío (cámaras frigoríficas, cámaras congeladoras). Equipos de envasado. Aplicaciones informáticas: contabilidad, videollamadas, mensajería, correo electrónico, procesador de textos, hoja de cálculo, bases de datos ofimáticas, entre otros. Conexión a red de datos local e Internet. Dispositivos informáticos asociados. Maquinaria de montaje de equipos de catering.

Información utilizada o generada

Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones del área de destinada al montaje de la carga para servicios de catering. Documentos normalizados como relevés, vales de pedidos, albaranes y fichas de almacén. Tablas de temperaturas de conservación de alimentos. Vales de pedido. Órdenes internas. Fichas de trabajo o de especificación. Órdenes de trabajo. Partes de trabajo. Fichas de control y seguimiento. Plan de Control Sanitario (PCS). Normativa aplicable sobre prevención de riesgos laborales. Normativa aplicable sobre protección medioambiental. Normativa aplicable sobre prevención y gestión de residuos. Normativa aplicable sobre productos ecológicos. Normativa aplicable sobre etiquetado y presentación de productos alimenticios. Normativa aplicable sobre protección de datos personales. Normativa aplicable sobre prevención de pérdidas y desperdicio alimentario.