

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: Operaciones básicas de catering

Familia Profesional:	Hostelería y Turismo
Nivel:	1
Código:	HOT325_1
Estado:	BOE
Publicación:	Orden PRA/1883/2016
Referencia Normativa:	RD 1700/2007

Competencia general

Realizar operaciones básicas de aprovisionamiento y montaje de géneros, elaboraciones culinarias envasadas, menaje, utillaje y materiales varios en los equipos destinados para el servicio de catering, recepcionar la carga procedente del servicio y acondicionar los equipos y materiales reutilizables.

Unidades de competencia

- UC1089_1:** Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento y montaje de géneros, elaboraciones culinarias envasadas y material diverso de servicios de catering y disponer la carga para su transporte
- UC1090_1:** Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering

Entorno Profesional

Ámbito Profesional

Desarrolla su actividad profesional en el área de restaurante, sala, bar y similares, en entidades de naturaleza pública o privada con independencia de su forma jurídica, de cualquier tamaño dedicadas al servicio de catering. Desarrolla su actividad profesional por cuenta ajena y dependiendo funcional o jerárquicamente de un superior. En el desarrollo de la actividad profesional se aplican los principios de accesibilidad universal y diseño universal o diseño para todas las personas de acuerdo con la normativa aplicable.

Sectores Productivos

Esta cualificación se ubica en el sector productivo de hostelería, en el subsector de prestación de servicios de catering de comidas y bebidas o en cualquier sector productivo que cuente con esta actividad.

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Los términos de la siguiente relación de ocupaciones y puestos de trabajo se utilizan con carácter genérico y omnicomprendivo de mujeres y hombres.

- Preparadores o montadores de catering

Formación Asociada (240 horas)

Módulos Formativos

- MF1089_1:** Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering (150 horas)
- MF1090_1:** Recepción y lavado de servicios de catering (90 horas)

UNIDAD DE COMPETENCIA 1

Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento y montaje de géneros, elaboraciones culinarias envasadas y material diverso de servicios de catering y disponer la carga para su transporte

Nivel: 1
Código: UC1089_1
Estado: BOE

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Efectuar la puesta a punto de las áreas destinadas al montaje de la carga para los servicios de catering y preparar el turno de trabajo propio o del siguiente, en función de la orden de servicio.

CR1.1 La limpieza de superficies, equipos y utillaje se efectúa usando los productos adecuados, utilizando la ropa de trabajo establecida y cumpliendo con la normativa aplicable de seguridad e higiene alimentaria.

CR1.2 Las instrucciones de seguridad, uso y manipulación de los productos utilizados en la limpieza y puesta a punto de las áreas de trabajo se cumplen, teniendo en cuenta su posible toxicidad y riesgo de contaminación medioambiental.

CR1.3 Las instrucciones recibidas relativas al mantenimiento de equipos, máquinas y útiles propios del montaje de la carga de servicios de catering se cumplen para alargar el rendimiento y la vida útil de los mismos.

CR1.4 La orden de servicio o los planes de producción se consultan, recabando información precisa acerca de la carga que integra el servicio de catering.

CR1.5 Las directrices, procedimientos y responsabilidades asignadas se confirman con el responsable directo, prestando especial atención a los criterios de coordinación y resultados y anotando, si es preciso, las especificaciones dadas.

CR1.6 Las instrucciones e información necesarias propias del montaje de la carga de servicios de catering se transmiten, cuando proceda, al personal del siguiente turno siguiendo el procedimiento establecido.

RP2: Ejecutar, bajo supervisión, el proceso de aprovisionamiento interno de mercancías, elaboraciones culinarias envasadas, materiales varios y equipos que conforman la carga para el servicio de catering.

CR2.1 Los materiales y equipos establecidos para cada servicio de catering se solicitan, bajo supervisión, al departamento de economato, lavado o materiales, según corresponda.

CR2.2 Los géneros y elaboraciones culinarias envasadas determinadas para cada servicio de catering se solicitan, bajo supervisión, al departamento correspondiente y según el procedimiento establecido.

CR2.3 Los recursos, equipos y materiales de trabajo asignados al grupo, se utilizan y requieren y/o reponen, según se precise, proporcionando el cuidado necesario y comunicando, en su caso, al responsable directo o personas indicadas por él, las anomalías o necesidades detectadas.

CR2.4 Las mercancías recepcionadas se disponen en la zona de montaje, comprobando que se corresponden con el pedido solicitado y en función de:

- La naturaleza del producto.
- Las normas básicas de almacenamiento.
- Las indicaciones del etiquetado del producto.
- Los criterios de racionalización que faciliten su distribución, entre otras.

CR2.5 La documentación de entrega de mercancías se formaliza colaborando con quien corresponda, bajo supervisión y cumpliendo con los procedimientos establecidos.

CR2.6 Las disfunciones o anomalías observadas durante el proceso de recepción y almacenamiento de mercancías se transmiten con prontitud a su inmediato superior, notificando las bajas por mal estado o rotura.

CR2.7 La normativa aplicable de manipulación de alimentos se cumple durante todo el proceso para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias finales de los mismos.

RP3: Colaborar, en su caso, en el proceso de acabado y presentación de preparaciones culinarias para el servicio de catering, prestando la asistencia requerida a su nivel y siguiendo las instrucciones recibidas.

CR3.1 La preparación y puesta a punto de útiles y equipos se efectúa a partir de la orden de servicio o procedimiento que la sustituya.

CR3.2 La asistencia requerida en el acabado o presentación de elaboraciones culinarias destinadas para el servicio de catering se efectúa, bajo supervisión del superior y siguiendo instrucciones precisas.

CR3.3 La limpieza de las mesas de trabajo, utensilios y equipos utilizados en el proceso se efectúa con la frecuencia requerida, siguiendo los métodos establecidos.

CR3.4 La utilización de los equipos y medios energéticos establecidos en la realización de los procesos se efectúa de forma racional, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

CR3.5 El emplatado de las preparaciones culinarias y demás productos, tales como 'snacks', postres, platos o sándwiches se efectúa en los recipientes destinados para ello, siguiendo los procedimientos establecidos y la descripción del producto.

CR3.6 La normativa aplicable de manipulación de alimentos se cumple durante todo el proceso para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias finales de los mismos.

RP4: Efectuar el montaje del menaje, utensilios y material diverso en los recipientes y equipos establecidos para el servicio de catering, bajo supervisión y siguiendo la orden de servicio.

CR4.1 El material y los equipos para el montaje, tales como cestas, cabinas y trolleys se verifican comprobando número y estado, con el objetivo de cumplir con las especificaciones de la orden de servicio.

CR4.2 El montaje de complementos, menaje y utensilios propios del servicio de catering, tales como cubiertos, vasos, cafeteras y otros se efectúa, siguiendo los procedimientos establecidos.

CR4.3 El montaje de los artículos destinados a su comercialización o distribución a bordo, tales como perfumes o productos promocionales se efectúa, siguiendo los procedimientos establecidos.

CR4.4 La maquinaria estipulada para el montaje, tales como cintas, empaquetadoras de cubiertos o máquinas de envasar entre otras, se utilizan siguiendo las instrucciones recibidas.

CR4.5 Las posibles mejoras identificadas se proponen al responsable directo, colaborando así en la planificación y mejora del servicio prestado.

RP5: Disponer para su carga los equipos contenedores de géneros, elaboraciones culinarias envasadas, menaje, utillaje y material diverso para el servicio de catering conforme a las instrucciones recibidas.

CR5.1 Los datos que se imprimen o anotan en las etiquetas, tales como número de vuelo o de tren o destino se recaban, consultando el plan de producción y la orden de servicio.

CR5.2 Las etiquetas necesarias se imprimen o anotan con una grafía clara, facilitando así su rápida lectura evitando posibles confusiones durante su distribución.

CR5.3 Los equipos contenedores de la carga del servicio de catering se etiquetan, facilitando así su identificación por parte del personal de carga/descarga y por sus destinatarios, según el procedimiento establecido.

CR5.4 Los equipos contenedores para el servicio de catering se disponen en los lugares establecidos, ubicando en cámaras de refrigeración aquéllos que lo precisen y el resto en función de la orden de servicio.

CR5.5 La carga del servicio de catering se coloca según el orden predeterminado, utilizando criterios de prioridad para facilitar la prestación del servicio contratado.

CR5.6 La disposición de los contenedores para su traslado o de cualquier posible incidencia se comunica a quien corresponda para que éste a su vez lo traslade al destinatario en el tiempo y forma establecidos.

Contexto profesional

Medios de producción

Productos de limpieza. Maquinaria y equipos propios 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. Material y útiles para el montaje de la carga, tales como cestas, cabinas y trolleys. Complementos, menaje y utensilios propios de un servicio de catering, como cubiertos, vasos, cafeteras. Artículos que se distribuyen o comercializan y de venta a bordo, como perfumes o productos promocionales. Orden de trabajo. Material de acondicionamiento y etiquetado. Maquinaria de montaje de equipos de catering.

Productos y resultados

Géneros, elaboraciones culinarias envasadas, aprovisionados y dispuestos para su carga. Materiales, como bandejas para montar, lencería, equipos como trolleys o cabinas, menaje como cubertería o vasos y utillaje, como pinzas de hielo o agitadores, aprovisionados, y dispuestos para su carga. Datos registrados en los soportes establecidos, correspondientes a recepción, almacenamiento y distribución. Planes de producción ejecutados. Carga dispuesta para su traslado.

Información utilizada o generada

Instrucciones de seguridad, uso y manipulación de productos de limpieza. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones propias del área de destinada al montaje de la carga para servicios de catering. Instrucciones e información general de los diferentes departamentos de catering. Órdenes de servicio. Planes de producción. Tablas de temperaturas de conservación de alimentos y bebidas. Documentos normalizados, como inventarios, 'relevés', vales de pedidos y transferencias y fichas de especificación técnica, entre otros. Normativa aplicable de manipulación de alimentos, medioambiental y riesgos laborales.

UNIDAD DE COMPETENCIA 2

Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering

Nivel: 1
Código: UC1090_1
Estado: BOE

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Preparar, en su caso, en el lugar donde se ha realizado el servicio de catering los equipos, mercancías y posibles excedentes culinarios para su transporte al centro de origen, según el procedimiento establecido.

CR1.1 Los géneros y los posibles excedentes culinarios se clasifican, en función de su posible uso posterior y atendiendo a la naturaleza de los mismos.

CR1.2 Los recipientes o equipos asignados para el transporte de vuelta de los excedentes clasificados se etiquetan, favoreciendo así su posterior distribución.

CR1.3 El control de las condiciones de temperatura para el transporte de vuelta de los posibles excedentes se efectúa con los medios establecidos y siguiendo las instrucciones indicadas para tal fin.

CR1.4 El material utilizado se lava, en los casos establecidos, en el mismo lugar donde se ha realizado el servicio de catering y se dispone para su transporte de vuelta, según las instrucciones recibidas.

CR1.5 Los materiales y equipos utilizados para el servicio de catering, tales como termos o cafeteras, se colocan en sus contenedores correspondientes para su transporte de vuelta, siguiendo el procedimiento establecido.

CR1.6 El material alquilado, como sillas o mesas, se revisa y dispone según lo acordado para su envío, informando a quien corresponda de las posibles roturas o incidencias surgidas durante el servicio.

RP2: Recepcionar la carga procedente del servicio de catering de acuerdo con los procedimientos establecidos.

CR2.1 Los equipos contenedores con la carga procedente del servicio realizado se reciben, en su caso, en las cámaras de descarga o en los lugares previamente establecidos, atendiendo a la referencia de su etiquetado.

CR2.2 La carga procedente del servicio realizado se almacena o distribuye a las zonas, cámaras o departamentos establecidos, considerando que:

- Los géneros y elaboraciones culinarias envasadas susceptibles de reutilización se envían al departamento correspondiente.

- El material, equipos y menaje utilizados se envían, en caso necesario, al departamento de lavado, para su uso posterior.

- El material no utilizado se envía al almacén central, en su caso, para ser distribuido internamente de nuevo.

- Los materiales, en general, se distribuyen al departamento de origen para que éste determine su uso posterior.

- La lencería se envía a la lavandería del establecimiento o se dispone para su entrega a la empresa contratada para dicho fin, según el procedimiento establecido.

CR2.3 Los géneros, elaboraciones culinarias y material de los que se precise información se cuentan y se anota, bajo supervisión, su cantidad en los documentos establecidos para tal fin.

CR2.4 El buen estado de los materiales y equipos procedentes del servicio se comprueba, bajo supervisión, verificando las posibles roturas o disfunciones detectadas y cumplimentando los documentos establecidos para su control.

RP3: Proceder al lavado de los materiales, menaje, utillaje y equipos procedentes del servicio de catering para su posterior uso o almacenamiento, con las máximas garantías higiénico-sanitarias.

CR3.1 Los materiales y equipos procedentes del servicio de catering tales como cestas, cabinas, trolleys, cubertería y vajilla, se reciben y ubican según su orden de llegada en la sala de lavado o fregadero.

CR3.2 Los residuos generados se clasifican y desechan según su naturaleza, favoreciendo así a su reciclaje.

CR3.3 Los materiales y equipos se clasifican según su naturaleza y/o tamaño y se colocan en las máquinas de lavado utilizando las gavetas apropiadas, según el procedimiento establecido.

CR3.4 Las máquinas de lavado se utilizan cumpliendo con las instrucciones de uso para favorecer el ahorro de agua y su aprovechamiento óptimo durante todo el proceso.

CR3.5 El resultado de la limpieza de los materiales y equipos se comprueba verificando que aquéllos que no cumplen las condiciones de higiene establecidas se someten a un nuevo lavado, en su caso, de forma manual.

CR3.6 Los artículos lavados se almacenan en los lugares destinados para ello para futuros servicios, siguiendo el procedimiento establecido.

CR3.7 Las roturas y disfunciones que puedan ocurrir durante el proceso se cuentan, cumplimentando con rigor los documentos establecidos.

CR3.8 Las máximas condiciones de higiene y seguridad se mantienen durante todo el proceso, cumpliendo la normativa higiénico-sanitaria aplicable y utilizando las medidas de autoprotección establecidas.

Contexto profesional

Medios de producción

Equipos, mercancías y posibles excedentes de las elaboraciones culinarias procedentes de servicios de catering. Cámaras frigoríficas. Máquinas de lavado. Equipos para lavado manual. Productos específicos para lavado. Gavetas de lavado.

Productos y resultados

Géneros, elaboraciones culinarias envasadas, materiales y equipos procedentes de servicios recepcionados, contados y distribuidos. Materiales y equipos procedentes de servicios, lavados y distribuidos. Residuos clasificados.

Información utilizada o generada

Manuales de procesos normalizados. Instrucciones de trabajo. Manuales de instrucciones de maquinaria de lavado. Instrucciones sobre temperaturas de cámaras frigoríficas. Hojas de recuento. Hojas de roturas o disfunciones. Tablas de temperaturas de conservación de alimentos y bebidas Normativa aplicable de manipulación de alimentos, medioambiental y riesgos laborales.

MÓDULO FORMATIVO 1

Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering

Nivel:	1
Código:	MF1089_1
Asociado a la UC:	UC1089_1 - Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento y montaje de géneros, elaboraciones culinarias envasadas y material diverso de servicios de catering y disponer la carga para su transporte
Duración (horas):	150
Estado:	BOE

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Poner a punto y utilizar instalaciones, equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica de los departamentos de montaje, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.

CE1.1 Identificar los elementos que conforman los equipos y maquinaria de los departamentos de montaje, describiendo:

- Funciones.
- Normas de utilización.
- Resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen.
- Riesgos asociados a su manipulación.
- Mantenimiento de uso necesario.

CE1.2 En un supuesto práctico de puesta a punto de dotación de montaje para un servicio de catering concreto:

- Seleccionar la maquinaria adecuada en función del tipo de género, elaboración culinaria envasada o material a montar, las instrucciones recibidas y el volumen de producción.
- Efectuar el mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones recibidas y verificando su puesta a punto mediante pruebas sencillas.
- Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas y útiles siguiendo los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.

CE1.3 Argumentar la importancia de mantener y cuidar los equipos y sacar el máximo provecho a los medios utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C2: Efectuar procesos de aprovisionamiento de los géneros, elaboraciones culinarias envasadas, materiales y equipos que conforman cargas de servicios de catering.

CE2.1 En diferentes casos de relación interpersonal en catering, y a través de simulaciones:

- Definir estrategias y pautas de actuación para el logro de comunicaciones efectivas desde el punto de vista del emisor.
- Aplicar pautas de comunicación efectiva en cada caso.
- Identificar los errores más comunes que se cometen en la escucha activa.
- Identificar, una vez realizada la simulación, los puntos críticos del proceso de comunicación desarrollado, explicando puntos fuertes y débiles.
- Explicar las posibles consecuencias de una comunicación no efectiva, en un contexto de trabajo en catering.

CE2.2 En un supuesto práctico de aprovisionamiento de los géneros, elaboraciones culinarias envasadas, materiales y equipos que conforman la carga para un servicio de catering previamente definido:

- Interpretar la orden de servicio o el plan de producción proporcionado por su superior para recabar información que permita seleccionar los géneros, elaboraciones culinarias envasadas, material y equipos necesarios para el montaje del servicio.
- Solicitar a los departamentos correspondientes los géneros, elaboraciones culinarias envasadas, material y equipos necesarios para el montaje del servicio.
- Cumplimentar la documentación requerida para el aprovisionamiento.

CE2.3 En un supuesto práctico de recepción de géneros, elaboraciones culinarias envasadas, materiales y equipos para un servicio de catering, caracterizado por cantidad y variedad de materiales concretos:

- Interpretar etiquetas y documentación habitual que acompaña a los alimentos, bebidas, materiales y equipos suministrados.
- Asistir en la realización de operaciones de control, utilizando medios e instrucciones aportados para tal fin, detectando desviaciones entre las cantidades y calidades de los géneros, elaboraciones culinarias envasadas, materiales y equipos solicitados y los recibidos.
- Manipular de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, los géneros, elaboraciones culinarias envasadas, materiales y equipos procedentes de los distintos departamentos.

CE2.4 Almacenar géneros, elaboraciones culinarias envasadas, material y equipos necesarios para el servicio de catering.

C3: Colaborar, en su caso, en el acabado y presentación de preparaciones culinarias para el servicio de catering.

CE3.1 Seleccionar los útiles y equipos necesarios en función de los acabados de las elaboraciones culinarias.

CE3.2 Asistir en el acabado o presentación de elaboraciones culinarias destinadas para el servicio de catering siguiendo instrucciones precisas.

CE3.3 Efectuar operaciones de limpieza, siguiendo los métodos establecidos para la puesta a punto de mesas de trabajo, utensilios y equipos utilizados.

CE3.4 Manipular de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria las elaboraciones culinarias acabadas y listas para el montaje del servicio de catering.

C4: Efectuar procesos de montaje de géneros, elaboraciones culinarias envasadas, menaje, utensilios y material diverso en los recipientes y equipos establecidos para ofrecer servicios de restauración.

CE4.1 En un supuesto práctico de montaje de la carga para un servicio de catering concreto:

- Interpretar la ficha de descripción del producto o diagrama de carga, con el fin de colocar en el recipiente establecido y en el mismo orden, los géneros, elaboraciones culinarias envasadas, menaje y material diverso.
- Utilizar, según las instrucciones, las máquinas propias de los departamentos de montaje, tales como cintas transportadoras, empaquetadoras de cubiertos o máquinas de envasar.

CE4.2 Definir en qué consiste el trabajo en equipo, el espíritu de equipo y la sinergia, identificando las posibles estrategias o variantes en las formas de trabajo individual o en grupo.

CE4.3 En casos de simulación de montaje, en los que se proponen roles determinados de un grupo de trabajo, instrucciones concretas y diferentes pautas de trabajo dadas por un supuesto coordinador:

- Especificar el objetivo fundamental de las instrucciones de trabajo.

- Identificar las actividades a realizar por cada miembro del grupo de trabajo.
- Especificar las actividades y el trabajo a realizar que requieren de la colaboración de otros o con otros así como qué procedimientos hay que seguir para ello.
- Identificar las pautas de coordinación definidas y las personas con quienes hay que coordinarse para realizar las tareas asignadas.
- Precisar el grado de autonomía para su realización.
- Precisar los resultados que se han de obtener.
- Quién, cómo y cuándo debe controlar el cumplimiento de las instrucciones.
- Solicitar aclaraciones o información a un miembro del supuesto grupo de trabajo y o instrucciones al responsable directo.

C5: Explicar y realizar el proceso de disposición de cargas que conforma un servicio de catering, identificando las zonas donde se produce.

CE5.1 Identificar los lugares más habituales en la industria del catering donde se ubican las diferentes cargas de los servicios, haciéndoles corresponder con la naturaleza de cada carga.

CE5.2 En un supuesto práctico de la disposición para la carga de equipos contenedores de géneros, elaboraciones culinarias envasadas y material diverso para un servicio de catering previamente definido:

- Interpretar el plan de producción u hoja de vuelos, para obtener la información necesaria para identificar los equipos para cargar y ofrecer el servicio de catering.
- Cumplimentar las etiquetas con los datos recabados y etiquetar los equipos en la forma y lugar establecidos.
- Disponer las cargas del servicio de catering en el lugar establecido.

C6: Reconocer las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de montaje de alimentos y bebidas para evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental.

CE6.1 Identificar y actuar bajo las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales, utillaje y manipulación de alimentos.

CE6.2 Reconocer y clasificar el etiquetado de productos y útiles de limpieza más comunes, de acuerdo con sus aplicaciones, describiendo propiedades, ventajas, modos de utilización y protección ambiental.

CE6.3 Identificar los productos y útiles de limpieza autorizados y relacionar los adecuados en cada caso, atendiendo a las características de las unidades de montaje de alimentos y bebidas.

CE6.4 Citar los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes, identificando sus posibles causas.

CE6.5 Limpiar equipos de catering, cumplir las normas higiénico-sanitarias y de autoprotección y aplicar los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo

C1 respecto a CE1.2; C2 respecto a CE2.2 y CE2.3; C4 respecto a CE4.1; C5 respecto a CE5.2.

Otras Capacidades:

Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.

Respetar los procedimientos y las normas internas de la organización.

Habituar al ritmo de trabajo de la organización.

Cumplir con las normas de producción fijadas por la organización.
Interpretar y ejecutar las instrucciones de trabajo.
Identificar el proceso productivo de la organización.

Contenidos

1 El departamento de montaje en instalaciones de catering

Estructuras habituales de establecimientos de catering: definición y organización característica.
Maquinaria: identificación, funciones, modos de operación y mantenimiento.
Equipos: trolleys, cabinas, cestas, otros.
Materiales: menaje reutilizable, cristalería, cubertería, mantelería, vajilla, menaje desechable, material diverso de mayordomía, productos promocionales, bebidas, otros.
Características, formación y funcionamiento de grupos de trabajo en un catering.
Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.
Relaciones con otros departamentos.
Procesos de comunicación interpersonal en el catering: el 'feed-back' y la escucha efectiva, barreras para la comunicación en catering y soluciones, otros.

2 El proceso de aprovisionamiento y 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 del servicio de catering y disposición para su carga.
Solicitud y recepción de los componentes de la carga.
Almacenamiento y controles de almacén.
Tipos de montaje de servicios de catering.
El montaje de productos destinados a la venta a bordo en medios de transporte.
Diagramas de carga en contenedores.

3 Seguridad e higiene alimentaria en el departamento de montaje de servicios de catering

Uniformidad y equipamiento personal de seguridad de servicios de catering: tipos de uniformes de montaje, adecuación y normativa de prendas de protección.
Condiciones específicas de seguridad y limpieza que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de montaje de catering.
Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos, aplicaciones.
Requisitos de los manipuladores de alimentos.
Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.
Calidad Higiénico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones.
Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).

Parámetros de contexto de la formación

Espacios e instalaciones

Los espacios e instalaciones darán respuesta, en forma de aula, aula-taller, taller de prácticas, laboratorio o espacio singular, a las necesidades formativas, de acuerdo con el Contexto Profesional establecido en la Unidad de Competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, salud laboral, accesibilidad universal, diseño universal o diseño para todas las personas y protección medioambiental.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la ejecución de operaciones básicas de aprovisionamiento y montaje de géneros, elaboraciones culinarias envasadas y material diverso de servicios de catering, así como la disposición de la carga para su transporte, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 1 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 2

Recepción y lavado de servicios de catering

Nivel:	1
Código:	MF1090_1
Asociado a la UC:	UC1090_1 - Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering
Duración (horas):	90
Estado:	BOE

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Efectuar procesos de recepción de cargas procedentes de servicios de catering realizados de acuerdo con procedimientos predeterminados.

CE1.1 Identificar las zonas de descarga de materiales y equipos procedentes del servicio realizado y su maquinaria, describiendo:

- Funciones.
- Normas de utilización.
- Riesgos asociados a su uso.
- Mantenimiento básico de uso necesario.

CE1.2 En un supuesto práctico de recepción de carga procedente de un servicio de catering previamente cuantificado:

- Interpretar la información del etiquetado de los equipos contenedores de la carga procedente del servicio de catering.
- Distribuir al departamento correspondiente, a partir de la información del etiquetado, los géneros y el excedente de elaboraciones culinarias envasadas para que se determine su reutilización.
- Distribuir al departamento de lavado el menaje, utillaje, material y equipos que deban ser lavados.
- Distribuir al departamento de origen el material diverso y los equipos reutilizables que no precisen lavado.
- Comprobar el buen estado de los materiales y equipos reutilizables y en caso necesario, cumplimentar la hoja de roturas o disfunciones.
- Contar y anotar en el documento correspondiente los géneros, elaboraciones culinarias envasadas y productos en general recibidos.

C2: Realizar procesos de lavado de materiales y equipos reutilizables procedentes de servicios de catering de acuerdo con procedimientos predeterminados.

CE2.1 Identificar los elementos que conforman la maquinaria y los equipos del departamento de lavado, el tren de lavado y el método de lavado a presión, describiendo:

- Funciones.
- Normas de utilización.
- Resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen.
- Aprovechamiento óptimo de la máquina y ahorro de agua.
- Riesgos asociados a su manipulación.
- Mantenimiento de uso necesario.

CE2.2 En un supuesto práctico de lavado de materiales y equipos reutilizables procedentes de un servicio de catering previamente cuantificados:

- Ubicar en la sala de prelavado los materiales y equipos ordenados según criterios de orden de llegada, prioridad o espacio físico.
- Clasificar los materiales y equipos según su naturaleza y colocarlos en el tren de lavado utilizando los contenedores apropiados para evitar roturas.
- Identificar los materiales habituales procedentes de un servicio de catering que por su naturaleza deban ser lavados manualmente.
- Verificar la limpieza de materiales y equipos lavados, determinando si deben ser lavados de nuevo o manualmente para obtener los resultados óptimos de higiene.
- Identificar los residuos desechables más habituales procedentes de un servicio de catering y clasificarlos para su reciclaje.
- Identificar los documentos en que se anotan las roturas producidas y disfunciones detectadas en el departamento de lavado.
- Identificar las normas higiénico-sanitarias y de autoprotección.
- Aplicar los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo

C1 respecto a CE1.2; C2 respecto a CE2.2.

Otras Capacidades:

Comunicarse eficazmente con las personas adecuadas en cada momento, respetando los canales establecidos en la organización.

Adaptarse a la organización, a sus cambios organizativos y tecnológicos así como a situaciones o contextos nuevos.

Cumplir con las normas de producción fijadas por la organización.

Interpretar y ejecutar las instrucciones de trabajo.

Habituar al ritmo de trabajo de la organización.

Finalizar el trabajo atendiendo a criterios de idoneidad, rapidez, economía y eficacia.

Contenidos

1 Lavado de material de catering

El departamento de lavado en instalaciones de catering: definición y organización característica.

El proceso de lavado de material procedente de servicios de catering: identificación, funciones, modos de operación y mantenimiento de la maquinaria y de los equipos básicos.

Fases: clasificación, lavado, control final de lavado y disposición para almacenamiento.

2 Seguridad y limpieza en las zonas de lavado en instalaciones de catering

Uniformidad y equipamiento personal de seguridad: uniformes de lavado, lencería y zapatos.

Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.

Condiciones específicas de seguridad que deben reunir las unidades de lavado de catering.

Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación, características principales de uso, medidas de seguridad y normas de almacenaje e interpretación de las especificaciones.

Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.

Procedimientos habituales: tipos y ejecución.

3 Higiene, manipulación y clasificación en la zona de lavado de los excedentes de servicios de catering

Manejo de excedentes y desperdicios.

Eliminación de residuos y control de plagas.

Limpieza, desinfección y desinsectación: diferenciación de conceptos; aplicaciones prácticas.

Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de residuos alimentarios.

Tipos de enfermedades provocadas por incorrecta manipulación de residuos alimentarios.

Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.

Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico APPCC.

Parámetros de contexto de la formación

Espacios e instalaciones

Los espacios e instalaciones darán respuesta, en forma de aula, aula-taller, taller de prácticas, laboratorio o espacio singular, a las necesidades formativas, de acuerdo con el Contexto Profesional establecido en la Unidad de Competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, salud laboral, accesibilidad universal, diseño universal o diseño para todas las personas y protección medioambiental.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la realización de las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 1 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.

- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.