



FORMACIÓN ONLINE

Titulación certificada por
EDUCA BUSINESS SCHOOL



Postgrado en Aprovisionamiento y Lavado en Servicios de Catering



LLAMA GRATIS: (+34) 958 050 217



Educa Business Formación Online



Años de experiencia avalan el trabajo docente desarrollado en Educa, basándose en una metodología completamente a la vanguardia educativa

SOBRE **EDUCA**

Educa Business School es una Escuela de Negocios Virtual, con reconocimiento oficial, acreditada para impartir formación superior de postgrado, (como formación complementaria y formación para el empleo), a través de cursos universitarios online y cursos / másteres online con título propio.

NOS COMPROMETEMOS CON LA **CALIDAD**

Educa Business School es miembro de pleno derecho en la Comisión Internacional de Educación a Distancia, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con el **Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR)** de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones

Los contenidos didácticos de Educa están elaborados, por tanto, bajo los parámetros de formación actual, teniendo en cuenta un sistema innovador con tutoría personalizada.

Como centro autorizado para la impartición de formación continua para personal trabajador, **los cursos de Educa pueden bonificarse, además de ofrecer un amplio catálogo de cursos homologados y baremables en Oposiciones** dentro de la Administración Pública. Educa dirige parte de sus ingresos a la sostenibilidad ambiental y ciudadana, lo que la consolida como una Empresa Socialmente Responsable.

Las Titulaciones acreditadas por Educa Business School pueden **certificarse con la Apostilla de La Haya (CERTIFICACIÓN OFICIAL DE CARÁCTER INTERNACIONAL** que le da validez a las Titulaciones Oficiales en más de 160 países de todo el mundo).

Desde Educa, hemos reinventado la formación online, de manera que nuestro alumnado pueda ir superando de forma flexible cada una de las acciones formativas con las que contamos, en todas las áreas del saber, mediante el apoyo incondicional de tutores/as con experiencia en cada materia, y la garantía de aprender los conceptos realmente demandados en el mercado laboral.

Postgrado en Aprovisionamiento y Lavado en Servicios de Catering



DURACIÓN:

240 horas



MODALIDAD:

Online



PRECIO:

199 €

Incluye materiales didácticos,
titulación y gastos de envío.

CENTRO DE FORMACIÓN:

Educa Business School



Titulación

Titulación Expedida por EDUCA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado, con Validez Profesional a Nivel Internacional

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Educa Business School vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).



Postgrado en Aprovisionamiento y Lavado en Servicios de Catering [Ver Curso](#)

- Efectuar procesos de recepción de cargas procedentes de servicios de catering realizados de acuerdo con procedimientos predeterminados.
- Realizar procesos de lavado de materiales y equipos reutilizables procedentes.
- Efectuar procesos de aprovisionamiento de los géneros, elaboraciones culinarias envasadas, materiales y equipos que conforman cargas de servicios de catering.
- 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.
- Explicar y realizar el proceso de disposición de cargas que conforma un servicio de catering, identificando las zonas donde se produce.

A quién va dirigido

Este Postgrado en Aprovisionamiento y Lavado en Servicios de Catering va dirigido a todas aquellas personas que quieran orientar su futuro laboral hacia las operaciones básicas de catering, más concretamente hacia las operaciones de aprovisionamiento y montaje para servicios de catering. Así como ha cualquier otra persona que quiera actualizar sus conocimientos profesionales dentro de esta área.

Para qué te prepara

El Postgrado en Aprovisionamiento y Lavado en Servicios de Catering le prepara para conocer a fondo el entorno del catering y especializarse en Recepción y Lavado de Servicios de Catering, así como en Aprovisionamiento y Montaje del catering

Salidas Laborales

Hostelería y Turismo / Catering

Materiales Didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Recepción y Lavado de Servicios de Catering'
- Manual teórico 'Aprovisionamiento y Montaje para Servicios de Catering'
- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Aprovisionamiento y Montaje para Servicios de Catering'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno

Formas de Pago

- Contrareembolso

- Tarjeta
- Transferencia
- Paypal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Fracciona tu pago en cómodos plazos sin intereses

+ Envío Gratis.

Llama gratis al teléfono
(+34) 958 050 217 e
infórmate de los pagos a
plazos sin intereses que
hay disponibles



Financiación

Facilidades económicas y financiación 100% sin intereses.

En Educa Business ofrecemos a nuestro alumnado facilidades económicas y financieras para la realización de pago de matrículas, todo ello 100% sin intereses.

10% Beca Alumnos: Como premio a la fidelidad y confianza ofrecemos una beca a todos aquellos que hayan cursado alguna de nuestras acciones formativas en el pasado.



Metodología y Tutorización

El modelo educativo por el que apuesta Euroinnova es el **aprendizaje colaborativo** con un método de enseñanza totalmente interactivo, lo que facilita el estudio y una mejor asimilación conceptual, sumando esfuerzos, talentos y competencias.

El alumnado cuenta con un **equipo docente** especializado en todas las áreas.

Proporcionamos varios medios que acercan la comunicación alumno tutor, adaptándonos a las circunstancias de cada usuario.

Ponemos a disposición una **plataforma web** en la que se encuentra todo el contenido de la acción formativa. A través de ella, podrá estudiar y comprender el temario mediante actividades prácticas, autoevaluaciones y una evaluación final, teniendo acceso al contenido las 24 horas del día.

Nuestro nivel de exigencia lo respalda un **acompañamiento personalizado**.



Redes Sociales

Síguenos en nuestras redes sociales y pasa a formar parte de nuestra gran **comunidad educativa**, donde podrás participar en foros de opinión, acceder a contenido de interés, compartir material didáctico e interactuar con otros/as alumnos/as, ex alumnos/as y profesores/as. Además, te enterarás antes que nadie de todas las promociones y becas mediante nuestras publicaciones, así como también podrás contactar directamente para obtener información o resolver tus dudas.



Reinventamos la Formación Online



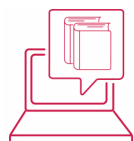
Más de 150 cursos Universitarios

Contamos con más de 150 cursos avalados por distintas Universidades de reconocido prestigio.



Campus 100% Online

Impartimos nuestros programas formativos mediante un campus online adaptado a cualquier tipo de dispositivo.



Amplio Catálogo

Nuestro alumnado tiene a su disposición un amplio catálogo formativo de diversas áreas de conocimiento.



Claustro Docente

Contamos con un equipo de docentes especializados/as que realizan un seguimiento personalizado durante el itinerario formativo del alumno/a.



Nuestro Aval AEC y AECA

Nos avala la Asociación Española de Calidad (AEC) estableciendo los máximos criterios de calidad en la formación y formamos parte de la Asociación Española de Contabilidad y Administración de Empresas (AECA), dedicada a la investigación de vanguardia en gestión empresarial.



Club de Alumnos/as

Servicio Gratuito que permite a nuestro alumnado formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: beca, descuentos y promociones en formación. En este, se puede establecer relación con alumnos/as que cursen la misma área de conocimiento, compartir opiniones, documentos, prácticas y un sinfín de intereses comunitarios.



Bolsa de Prácticas

Facilitamos la realización de prácticas de empresa, gestionando las ofertas profesionales dirigidas a nuestro alumnado. Ofrecemos la posibilidad de practicar en entidades relacionadas con la formación que se ha estado recibiendo en nuestra escuela.



Revista Digital

El alumnado puede descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, y otros recursos actualizados de interés.



Innovación y Calidad

Ofrecemos el contenido más actual y novedoso, respondiendo a la realidad empresarial y al entorno cambiante, con una alta rigurosidad académica combinada con formación práctica.

Acreditaciones y Reconocimientos



Temario

PARTE 1. RECEPCIÓN Y LAVADO DE SERVICIOS DE CATERING

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LAVADO DE MATERIAL DE CATERING

- 1.El departamento de lavado en las instalaciones de catering
- 2.El proceso de lavado de material procedente de servicios de catering
- 3.Maquinaria y equipos básicos: identificación, funciones, modos de operación y mantenimiento
- 4.Fases

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SEGURIDAD Y LIMPIEZA EN LAS ZONAS DE LAVADO EN INSTALACIONES DE CATERING

- 1.Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de lavado de catering
- 2.Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad
- 3.Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación, características principales de uso, medidas de seguridad y normas de almacenaje e interpretación de las especificaciones
- 4.Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos Procedimientos habituales: tipos y ejecución
- 5.Uniformidad y equipamiento personal de seguridad: uniformes de lavado (lencería y zapatos) Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS PROCEDENTES DE SERVICIOS DE CATERING EN LA ZONA DE LAVADO

- 1.Manejo de residuos y desperdicios
- 2.Eliminación de residuos y control de plagas

- 3.Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos Aplicaciones prácticas
- 4.Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de residuos alimentarios
- 5.Tipos de enfermedades transmitidas por incorrecta manipulación de residuos alimentarios
- 6.Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas
- 7.Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones
- 8.Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)
- 9.Guía de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH) Aplicaciones

PARTE 2. APROVISIONAMIENTO Y MONTAJE PARA SERVICIOS DE CATERING

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANIZACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE MONTAJE EN INSTALACIONES DE CATERING

- 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. Barreras para la comunicación en catering y soluciones
- 7.Materiales y equipos de montaje de servicios de catering
 - 1.- Menaje reutilizable: cristalería, cubertería, mantelería, vajilla
 - 2.- Menaje desechable
 - 3.- Material diverso de mayordomía
 - 4.- Equipos: trolleys, cabinas, cestos y termos
 - 5.- Productos promocionales
- 8.Maquinaria y equipos habituales: identificación, funciones, modos de operación y mantenimiento sencillo
 - 1.- Cinta de montaje
 - 2.- Termoenvasadora
 - 3.- Termoselladora
 - 4.- Empaquetadora de cubiertos
 - 5.- Robots y semirobots de montaje
 - 6.- Lector de tarjetas
- 9.Compañías de transporte con servicio de catering más habituales
 - 1.- Servicio de pago
 - 2.- Servicio gratuito
- 10.Diagramas de carga en contenedores según tipos de transporte
- 11.Especificidades en la restauración colectiva
 - 1.- Tipo de cliente

- 2.- Presentación
- 3.- Productos
- 4.- Oferta gastronómica
- 5.- Materiales utilizados

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL PROCESO DE APROVISIONAMIENTO PARA SERVICIOS DE CATERING

- 1. Almacén, economato y bodega
 - 1.- Solicitud y recepción: métodos sencillos, documentación y aplicaciones
 - 2.- Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones
 - 3.- Controles de almacén
- 2. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno:
 - 1.- Formalización y traslado de solicitudes sencillas
 - 2.- Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos
 - 3.- Documentación
- 3. Seguridad de los productos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL PROCESO DE MONTAJE DE SERVICIOS DE CATERING

- 1. Fases:
 - 1.- Puesta a punto de material y equipos
 - 2.- Interpretación de la orden de servicio
 - 3.- Aprovisionamiento de géneros y elaboraciones culinarias
 - 4.- Montaje del servicio de catering
 - 5.- Disposición para su carga
- 2. Tipos de montaje de servicios de catering más habituales
 - 1.- Montaje en catering de transportes
 - 2.- Montaje en catering de colectividades y a domicilio
- 3. Elaboraciones culinarias habituales en los distintos servicios de catering
- 4. El montaje de productos destinados a la venta a bordo en medios de transporte
 - 1.- Equipos: Trolleys y cabinas
 - 2.- Productos: Chocolates, tabaco, joyería, perfumería, alcohol e infantiles
 - 3.- Seguridad: Candados, precintos numerados, cintas de acero. Trazabilidad de la venta a bordo
 - 4.- Almacenamiento: Depósito fiscal, depósito aduanero y depósito nacional
 - 5.- Documentación habitual aprobada por la Autoridad aduanera