

Identificar 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. 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.

2.1.1.2. 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 7. Materiales y equipos de montaje de servicios de catering 7.1. Menaje reutilizable: cristalería, cubertería, mantelería, vajilla 7.2. Menaje desechable 7.3. Material diverso de mayordomía 7.4. Equipos: trolleys, cabinas, cestos y termos 7.5. Productos promocionales 8. Maquinaria y equipos habituales: identificación, funciones, modos de operación y mantenimiento sencillo 8.1. Cinta de montaje 8.2. Termoenvasadora 8.3. Termoselladora 8.4. Empaquetadora de cubiertos 8.5. Robots y semirobots de montaje 8.6. Lector de tarjetas 9. Compañías de transporte con servicio de catering más habituales 9.1. Servicio de pago 9.2. Servicio gratuito 10. Diagramas de carga en contenedores según tipos de transporte 11. Especificidades en la restauración colectiva 11.1. Tipo de cliente 11.2. Presentación 11.3. Productos 11.4. Oferta gastronómica 11.5. Materiales utilizados