

Espacio Formativo	Equipamiento
Taller de costura, lavandería y planchado	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 mesa de costura con cajones.</li> <li>- 15 sillas de costura.</li> <li>- 1 armario para tejidos, hilos y demás materiales de costura.</li> <li>- 15 máquinas de coser industriales eléctricas.</li> <li>- 1 pila para lavado a mano de ropa delicada.</li> <li>- 1 armario empotrado para productos de lavado.</li> <li>- Clasificador de ropa sucia.</li> <li>- Agua caliente y fría.</li> <li>- 1 lavadora industrial de 10 kg. de ropa.</li> <li>- 1 centrifugadora (opcional).</li> <li>- 1 secadora pequeña.</li> <li>- 1 rodillo de plancha de 30 cm de diámetro.</li> <li>- 1 mesa para clasificado de ropa limpia.</li> <li>- 1 mesa para plegado.</li> <li>- 2 estanterías con ruedas.</li> <li>- 1 plancha de vapor por alumno.</li> <li>- 3 planchas industriales con calderín de vapor y mesa.</li> <li>- 1 Plancha de prensa plana con calderín de vapor.</li> <li>- 1 mesa plancha por cada alumnos</li> </ul>

No debe interpretarse que los diversos espacios formativos identificados deban diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad universal y seguridad de los participantes.

El número de unidades que se deben disponer de los utensilios, máquinas y herramientas que se especifican en el equipamiento de los espacios formativos, será el suficiente para un mínimo de 15 alumnos y deberá incrementarse, en su caso, para atender a número superior.

En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

## ANEXO IV

### I. IDENTIFICACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

**Denominación:** Operaciones básicas de catering

**Código:** HOTR0308

**Familia Profesional:** Hostelería y turismo

**Nivel de cualificación profesional:** 1

**Cualificación profesional de referencia:**

HOT325\_1 Operaciones básicas de catering. (RD 1700/2007, de 14 de diciembre)

**Relación de unidades de competencia que configuran el certificado de profesionalidad:**

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.

**Competencia general:**

Realizar el montaje de géneros, elaboraciones culinarias envasadas, menaje, utillaje y materiales varios, en los equipos destinados al servicio de catering, recepcionar la carga procedente del servicio de catering realizado y lavar los materiales y equipos reutilizables.

**Entorno Profesional:**

Ámbito profesional:

Desarrolla su actividad profesional tanto en grandes como en medianas empresas de catering, generalmente privadas, aunque también pueden ser de carácter público.

Sectores productivos:

Se ubica, principalmente, en sectores y subsectores productivos y de prestación de servicios en los que se desarrollan procesos de catering de transportes, a domicilio o colectividades, como sería el sector de hostelería y, en menor medida otros sectores, como el de sanidad, servicios sociales, educación y transporte de pasajeros.

Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:

5010.008.4 Preparador de catering.  
5010.008.4 Auxiliar de preparación/ montaje de catering.  
5010.008.4 Auxiliar de colectividades.

**Requisitos necesarios para el ejercicio profesional:**

Carné de manipulación de alimentos exigido por la Administración competente.

**Duración de la formación asociada:** 250 horas

**Relación de módulos formativos y de unidades formativas:**

- MF1089\_1: Aprovechamiento y montaje para servicios de catering. (120 horas)
- UF0062: Aprovechamiento y montaje para servicios de catering. (90 horas)
  - UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración. (30 horas)

MF1090\_1: Recepción y lavado de servicios de catering. (90 horas)

MP0016: Módulo de prácticas profesionales no laborales de Operaciones básicas de catering. (40 horas)

## II. PERFIL PROFESIONAL DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

### Unidad de competencia 1

**Denominación:** 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

#### Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Realizar la puesta a punto de las áreas de trabajo de montaje de material de servicios de catering y preparar el turno de trabajo propio o siguiente.

CR1.1 La limpieza de las superficies, equipos, maquinaria y utillaje pertenecientes a la propia zona de trabajo destinada al montaje de material de servicios de catering se realiza, en caso necesario, usando los productos adecuados, utilizando la ropa de trabajo establecida y aplicando las normas de seguridad e higiene y las medidas de autoprotección.

CR1.2 Las instrucciones de seguridad, uso y manipulación de productos utilizados en la limpieza y puesta a punto de las instalaciones y equipos propios del montaje de material de servicios de catering se cumplen, teniendo en cuenta su posible toxicidad y posibilidad de contaminación ambiental.

CR1.3 Las instrucciones relativas al mantenimiento de equipos, máquinas y útiles propios del montaje de material de servicios de catering se aplican para procurar su conservación.

CR1.4 Las instrucciones e información necesaria, propia del montaje de material de servicios de catering se transmiten al turno de personal siguiente, siguiendo el procedimiento establecido por la organización.

RP2: Seleccionar los géneros, elaboraciones culinarias envasadas, material y equipos apropiados para cada servicio de catering en función de lo especificado en la orden de servicio.

CR2.1 La orden de servicio o los planes de producción se consultan para recabar información acerca de la carga que integra el servicio de catering.

CR2.2 Los géneros, elaboraciones culinarias envasadas, material y equipos que cada servicio de catering o trayecto establece, se seleccionan utilizando la información procedente de la orden de servicio o los planes de producción.

CR2.3 Los géneros, elaboraciones culinarias envasadas, material y equipos seleccionados, se ubican en el almacén o en el departamento, para proceder a su montaje.

CR2.4 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.

RP3: Realizar, bajo supervisión, el proceso de aprovisionamiento interno y, en su caso, externo, de géneros, elaboraciones culinarias envasadas, material y equipos que conforman la carga del servicio de catering.

CR3.1 Los géneros y elaboraciones culinarias envasadas establecidas para cada servicio de catering son solicitados, bajo supervisión, al departamento de cocina, utilizando el procedimiento establecido.

CR3.2 Los materiales y equipos establecidos para cada servicio de catering son solicitados, bajo supervisión, al departamento de economato, lavado o materiales, utilizando el procedimiento establecido.

CR3.3 Los recursos, equipos y materiales de trabajo asignados al grupo, se utilizan y requieren y/o reponen, siempre que se precise, proporcionando el cuidado necesario y comunicando, en su caso, al responsable directo o personas indicadas por él, las anomalías o necesidades detectadas.

CR3.4 La información o aclaraciones necesarias para el servicio, ante situaciones de duda o carencias para el desempeño de la propia actuación profesional, se solicitan al responsable directo o a los miembros pertinentes del entorno de trabajo, expresándose de forma clara y precisa.

CR3.5 Las hojas de pedido se cumplimentan, en caso necesario, bajo supervisión y con criterios de stocks mínimos.

CR3.6 Se comprueba al recibir las mercancías solicitadas que cumplen con:

- Las unidades establecidas o solicitadas.
- La calidad definida.
- La fecha de caducidad.
- El embalaje adecuado.
- La temperatura de conservación idónea.

CR3.7 Las mercancías se almacenan, bajo supervisión, en la zona de montaje, teniendo en cuenta:

- Su naturaleza.
- Temperatura y grado de humedad de conservación.
- Normas básicas de almacenamiento.
- Indicaciones del producto.
- Factores de riesgo.
- Criterios de racionalización que facilitan su aprovisionamiento y distribución.

CR3.8 La documentación de entrega de mercancías se formaliza, bajo supervisión, cumpliendo con los procedimientos establecidos.

CR3.9 Las disfunciones o anomalías observadas se informan con prontitud a su inmediato superior, notificando las bajas por mal estado o rotura.

CR3.10 La normativa de manipulación de alimentos se aplica durante todo el proceso para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias finales de los mismos.

CR3.11 La actuación propia se desempeña, en función de las directrices de coordinación recibidas del responsable directo, interactuando con el resto de miembros del grupo de trabajo y respetando las normas de la organización.

RP4: Realizar, bajo supervisión, las acciones de montaje de géneros, elaboraciones culinarias envasadas, menaje, utensilios y material diverso en los recipientes y equipos establecidos para ofrecer servicios de catering, aplicando las normas de seguridad e higiene.

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

CR4.2 La oferta gastronómica procedente de cocina, tales como snacks, postres, platos o sándwiches envasados se monta siguiendo los procedimientos establecidos y la descripción del producto.

CR4.3 Los complementos, menaje y utensilios propios de un servicio de catering, tales como azúcar, infusiones, servilletas, agitadores, cubiertos, vasos, cafeteras, teteras, y pinzas de hielo, se montan siguiendo los procedimientos establecidos y la descripción del producto.

CR4.4 Los artículos que se distribuyen o comercializan, tales como los productos de venta a bordo, relojes, perfumes, gafas de sol o productos promocionales, se montan siguiendo los procedimientos establecidos y la descripción del producto.

CR4.5 La normativa de manipulación de alimentos se aplica durante todo el proceso para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias finales de los mismos.

CR4.6 La maquinaria estipulada para el montaje, tales como cintas, empaquetadoras de cubiertos o máquinas de envasar, se utilizan siguiendo el procedimiento establecido.

CR4.7 La propia actuación se desarrolla, reflejando en el desempeño profesional la imagen de la organización, cumpliendo los criterios y pautas establecidos.

CR4.8 El propio desempeño de actividades de trabajo se revisa en referencia a las directrices de coordinación recibidas, adoptando un comportamiento proactivo hacia la corrección de posibles errores y mejoras de la actuación profesional propia.

CR4.9 Las posibles mejoras identificadas se comunican y proponen al responsable directo, explicando los posibles beneficios y, en su caso, dificultades.

RP5: Disponer para su carga géneros, elaboraciones culinarias envasadas, menaje, utillaje y material diverso montado o ubicado en equipos, según procedimientos establecidos.

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

CR5.2 Las etiquetas se imprimen o anotan con una grafía clara que permita su rápida lectura y evite confusiones en el transporte del servicio de catering.

CR5.3 Los equipos contenedores de la carga del servicio de catering se etiquetan para su identificación por parte del personal de carga/descarga y por sus destinatarios.

CR5.4 La carga del servicio de catering se clasifica en los lugares establecidos asegurando que los equipos que precisen frío se ubican en la cámara correspondiente y que ésta se encuentra a la temperatura establecida.

CR5.5 La carga del servicio de catering se ubica con un orden preciso, utilizando criterios de prioridad en la carga.

CR5.6 El personal de carga/descarga es informado cuando la carga está dispuesta así como de cualquier incidencia o falta que le afecte, para que éste a su vez lo informe al destinatario.

CR5.7 La corrección y comprensión del contenido y significado de la comunicación se asegura, en situaciones de interacción verbal con miembros del entorno de trabajo y/o coordinadores, efectuándose una comunicación efectiva.

CR5.8 La escucha atenta y efectiva se utiliza en la comunicación interpersonal en el trabajo con otros, de acuerdo con el contexto profesional de que se trate y atendiendo a aspectos de comunicación verbal y no verbal.

### **Contexto profesional**

#### **Medios de producción y/o creación de servicios**

Productos de limpieza. Productos de mantenimiento de maquinaria y equipos. Ropa de trabajo apropiada. Géneros, elaboraciones culinarias envasadas, material, equipos, menaje y utillaje para ofrecer servicios de restauración. Termómetros. Maquinaria de montaje de equipos de catering. Extintores y sistemas de seguridad. Uniformes y lencería apropiados. Manuales de procedimientos de trabajo. Canales de comunicación de la organización.

#### **Productos o resultado del trabajo**

Géneros, elaboraciones culinarias envasadas, como platos, snacks o sándwiches, aprovisionados, montados o 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, montados y dispuestos para su carga. Temperaturas controladas. Datos registrados en los soportes establecidos, correspondientes a recepción, almacenamiento y distribución.

Aprovechamiento responsable de recursos, equipos y materiales de trabajo. Relaciones de trabajo eficaces. Comunicaciones interpersonales efectivas en el entorno de trabajo. Integración en las actividades del grupo de trabajo. Identificación de oportunidades de mejora en la actuación profesional. Revisión e incorporación de mejoras en la actuación profesional propia.

#### **Información utilizada o generada**

Manuales de procesos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Instrucciones de seguridad, uso y manipulación de productos de limpieza y mantenimiento. Instrucciones e información general de los diferentes departamentos de catering. Órdenes de servicio. Planes de producción. Tablas de temperaturas apropiadas. Normas de seguridad e higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos. Documentos normalizados, como inventarios, relevés, vales de pedidos y transferencias, comandas, facturas, albaranes, fichas de especificación técnica y consumos.

Directrices, manual de la organización, con la normativa de la organización, manuales operativos, manuales de emisión de comunicación y documentos u otros, uso de recursos, equipos y materiales.

#### **Unidad de competencia 2**

**Denominación:** REALIZAR LAS OPERACIONES DE RECEPCIÓN Y LAVADO DE MERCANCIAS PROCEDENTES DE SERVICIOS DE CATERING

**Nivel:** 1

**Código:** UC1090\_1

#### **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 las elaboraciones sobrantes para su transporte al centro de partida.

CR1.1 En los casos establecidos, el material utilizado se lava en el mismo lugar donde se ha realizado el servicio de restauración y se dispone para su transporte de vuelta.

CR1.2 Los géneros y elaboraciones sobrantes se clasifican en función de su posible uso posterior.

CR1.3 Los géneros y elaboraciones reutilizables se ubican en recipientes adecuados que garanticen su uso posterior.

CR1.4 La temperatura de los géneros y elaboraciones reutilizables se controla con los medios adecuados y se disponen para su transporte de vuelta.

CR1.5 Los materiales y equipos utilizados, tales como termos o cafeteras, se colocan en sus contenedores de forma que no se deterioren y se disponen para su transporte de vuelta.

CR1.6 El material alquilado, como sillas o mesas, se dispone según lo acordado para su envío.

RP2: Recepcionar las mercancías procedentes de los servicios de catering realizados de acuerdo con los procedimientos establecidos.

CR2.1 La carga procedente del servicio realizado se recepciona, en su caso, en las cámaras de descarga o en los lugares previamente establecidos.

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 etiquetan para identificarlos como reutilizables y se envían al departamento de cocina.
- El material, equipos, menaje y utillaje reutilizable se envía, en caso necesario, al departamento de lavado, para su uso posterior.
- El material sobrante reutilizable se envía al almacén central, en su caso, para ser distribuido internamente de nuevo.
- Los materiales, en general, se distribuyen al departamento original, para que éste determine su uso posterior.
- La lencería se distribuye a la lavandería del establecimiento o a la empresa contratada para este fin, según el procedimiento establecido.

CR2.3 Los géneros, elaboraciones culinarias y material de los que se precise información acerca de su consumo, se cuentan y se anota su cantidad en los documentos establecidos.

CR2.4 El buen estado de los materiales y equipos procedentes del servicio se comprueba y las roturas o disfunciones se notifican al responsable y se cumplimentan en los documentos establecidos.

RP3: Realizar el lavado de los materiales, menaje, utillaje y equipos procedentes del servicio de catering para garantizar su uso posterior con las máximas garantías higiénico-sanitarias.

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

CR3.2 Los residuos se clasifican y desechan según su naturaleza para procurar 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.

CR3.4 El material, menaje, utillaje y equipos procedentes del servicio de catering se lava en el tren de lavado o manualmente en función de su clasificación.

CR3.5 El ahorro de agua y aprovechamiento óptimo de la máquina de lavado se procura durante todo el proceso, cumpliendo las instrucciones de uso.

CR3.6 Las máximas condiciones de higiene y seguridad se garantizan durante todo el proceso, cumpliendo la normativa higiénico-sanitaria y utilizando las medidas de autoprotección establecidas.

CR3.7 Se comprueba la limpieza de los materiales y equipos lavados para cumplir las condiciones de higiene establecidas.

CR3.8 Los materiales y equipos lavados que no cumplan las condiciones de higiene establecidas se someten a un nuevo lavado, en su caso, de forma manual.

CR3.9 Las roturas y disfunciones se anotan con rigor en los documentos establecidos.

### **Contexto profesional**

#### **Medios de producción y/o creación de servicios**

Géneros, elaboraciones culinarias envasadas, materiales y equipos procedentes de servicios, tales como sándwiches, pan, fruta, vasos, cubiertos, bandejas, manteles, servilletas, teteras, termos, cabinas o cestas. Cámaras frigoríficas. Máquinas de lavado. Equipos para lavado manual. Productos específicos para lavado. Gavetas de lavado. Extintores y sistemas de seguridad. Uniformes, lencería y calzado apropiados.

#### **Productos o resultado del trabajo**

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**

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 apropiadas. Normas de seguridad e higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos. Documentos normalizados, como inventarios, relevés, vales de pedidos y transferencias, comandas, facturas, albaranes, fichas de especificación técnica y consumos. Manuales de procesos normalizados.

## **III. FORMACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD**

### **MÓDULO FORMATIVO 1**

**Denominación:** APROVISIONAMIENTO Y MONTAJE PARA SERVICIOS DE CATERING

**Código:** MF1089\_1

**Nivel de cualificación profesional:** 1

**Asociado a la Unidad 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

**Duración:** 120 horas

**UNIDAD FORMATIVA 1**

**Denominación:** APROVISIONAMIENTO Y MONTAJE PARA SERVICIOS DE CATERING

**Código:** UF0062

**Duración:** 90 horas

**Referente de competencia:** Esta unidad formativa se corresponde con las RP1, RP2, RP3, RP4 Y RP5 excepto en lo referente a aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración

**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:

- 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 en catering:

- 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 montar el servicio de catering:

- 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 En un supuesto práctico de almacenamiento de géneros, elaboraciones culinarias envasadas, material y equipos necesarios para el montaje del servicio de catering:

- Ejecutar operaciones básicas de almacenamiento, ordenando las mercancías de acuerdo con el lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido, y aplicando rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria.
- Detectar posibles deterioros o pérdidas durante el período de almacenamiento, efectuando las operaciones de retirada e informando a los departamentos de origen.

CE2.5 Reconocer la responsabilidad y honradez que requiere la participación en procesos de recepción, almacenaje y distribución de mercancías.

CE2.6 Explicar en qué consiste la escucha activa en un proceso de comunicación efectiva y sus componentes verbales y no verbales.

C3: 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.

CE3.1 En un supuesto práctico de montaje, 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.

CE3.2 En un supuesto práctico de montaje, utilizar, según las instrucciones, las máquinas propias de los departamentos de montaje, tales como cintas transportadoras, empaquetadoras de cubiertos o máquinas de envasar.

CE3.3 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.

CE3.4 En casos prácticos 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.
- Realizar peticiones o solicitar aclaraciones, información a un miembro del supuesto grupo de trabajo y o instrucciones al responsable directo.



C4: Explicar y realizar el proceso de disposición de cargas que conforma un servicio de catering, identificando las zonas donde se produce.

CE4.1 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.

CE4.2 En un supuesto práctico de puesta a disposición para la carga de equipos contenedores de géneros, elaboraciones culinarias envasadas y material diverso:

- 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.

## **Contenidos**

### **1. Organización del departamento de montaje en instalaciones de catering**

- Departamentalización habitual según tipos de establecimiento de catering.
- Organización y formas de trabajo en el contexto profesional de catering.
- Relaciones con otros departamentos
- Características, formación y funcionamiento de grupos de trabajo en un catering.
- Aplicación al catering del concepto de trabajo en equipo: el espíritu de equipo y la sinergia.
- Procesos de comunicación interpersonal en el catering: el feed-back y la escucha efectiva. Barreras para la comunicación en catering y soluciones.
- Materiales y equipos de montaje de servicios de catering
  - Menaje reutilizable: cristalería, cubertería, mantelería, vajilla.
  - Menaje desechable.
  - Material diverso de mayordomía.
  - Equipos: trolleys, cabinas, cestos y termos
  - Productos promocionales.
- Maquinaria y equipos habituales: identificación, funciones, modos de operación y mantenimiento sencillo.
  - Cinta de montaje
  - Termoenvasadora
  - Termoselladora
  - Empaquetadora de cubiertos
  - Robots y semirobots de montaje
  - Lector de tarjetas
- Compañías de transporte con servicio de catering más habituales
  - Servicio de pago
  - Servicio gratuito
- Diagramas de carga en contenedores según tipos de transporte.
- Especificidades en la restauración colectiva.
  - Tipo de cliente
  - Presentación
  - Productos
  - Oferta gastronómica
  - Materiales utilizados

### **2. El proceso de aprovisionamiento para servicios de catering**

- Almacén, economato y bodega
  - Solicitud y recepción: métodos sencillos, documentación y aplicaciones
  - Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones
  - Controles de almacén
- Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno

- Formalización y traslado de solicitudes sencillas
- Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos
- Documentación
- Seguridad de los productos

### **3. El proceso de 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
  - Disposición para su carga
- Tipos de montaje de servicios de catering más habituales
  - Montaje en catering de transportes
  - Montaje en catering de colectividades y a domicilio
- Elaboraciones culinarias habituales en los distintos servicios de catering
- El montaje de productos destinados a la venta a bordo en medios de transporte
  - Equipos: Trolleys y cabinas
  - Productos: Chocolates, tabaco, joyería, perfumería, alcohol e infantiles
  - Seguridad: Candados, precintos numerados, cintas de acero. Trazabilidad de la venta a bordo
  - Almacenamiento: Depósito fiscal, depósito aduanero y depósito nacional
  - Documentación habitual aprobada por la Autoridad aduanera.

## **UNIDAD FORMATIVA 2**

**Denominación:** APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN

**Código:** UF0053

**Duración:** 30 horas

**Referente de competencia:** Esta unidad formativa se corresponde con las RP1, RP3, RP4 Y RP5 en lo referido a cumplimiento de normas y condiciones higiénico-sanitarias.

### **Capacidades y criterios de evaluación**

C1: Analizar y aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas, para evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental.

CE1.1 Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales, utillaje y manipulación de alimentos.

CE1.2 Clasificar e interpretar el etiquetado de productos y útiles de limpieza más comunes, de acuerdo con sus aplicaciones, describiendo propiedades, ventajas, modos de utilización y respeto al medioambiente.

CE1.3 Identificar los productos y útiles de limpieza autorizados y usar los adecuados en cada caso, atendiendo a las características de las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas.

CE1.4 Clasificar y explicar los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes, identificando sus posibles causas.

CE1.5 Cumplir las normas higiénico-sanitarias y aplicar correctamente los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones.

**Contenidos****1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas**

- 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 producción y servicio de alimentos y bebidas.
- Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.

**2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos**

- Concepto de alimento.
- Requisitos de los manipuladores de alimentos.
- Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.
- Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
- Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.
- Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.
- Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.
- Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.
- Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
- Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.
- Manejo de residuos y desperdicios.
- Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.
- Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos.
- Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización.
- Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
- 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).
- Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).

**3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas**

- Productos de limpieza de uso común:
- Tipos, clasificación.
- Características principales de uso.
- Medidas de seguridad y normas de almacenaje.
- Interpretación de las especificaciones.
- Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos. Procedimientos habituales: tipos y ejecución.

**4. Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas**

- Uniformes de cocina: tipos.
- Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
- Uniformes del personal de restaurante

**Orientaciones metodológicas**

Formación a distancia:

Unidades formativas	Número máximo de horas a impartir a distancia
Unidad formativa 1	30
Unidad formativa 2	20

Secuencia:

Las unidades formativas de este módulo se pueden programar de manera independiente.

**MÓDULO FORMATIVO 2**

**Denominación:** RECEPCIÓN Y LAVADO DE SERVICIOS DE CATERING

**Código:** MF1090\_1

**Nivel de cualificación profesional:** 1

**Asociado a la Unidad de Competencia:**

UC1090\_1 Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering

**Duración:** 90 horas

**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:

- 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 elaboraciones culinarias envasadas sobrantes para que se determine su reutilización.
- Distribuir al departamento de lavado el menaje, utillaje, material y equipos que deban ser lavados.
- Distribuir al departamento original 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.

CE1.3 En un supuesto práctico de análisis de aceptación de productos o de facturación del servicio de catering:

- Identificar los géneros, elaboraciones culinarias envasadas y productos en general sobrantes que deban ser contados.

- Contar y anotar en el documento correspondiente los géneros, elaboraciones culinarias envasadas y productos en general sobrantes.

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 equipos del departamento de lavado tales como el tren de lavado y el 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:

- 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.
- Juzgar 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.

## **Contenidos**

### **1. Lavado de material de catering**

- El departamento de lavado en instalaciones de catering
  - o Definición y organización característica
  - o Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento
- El proceso de lavado de material procedente de servicios de catering
- Maquinaria y equipos básicos: identificación, funciones, modos de operación y mantenimiento.
  - o Tren de lavado.
  - o Máquinas de desinfección de cubiertos
  - o Equipo de lavado a presión
  - o Fregaderos
  - o Cubos de basura
- Fases:
  - o Retirada y clasificación de residuos
  - o Clasificación de material: melamina, loza, acero inoxidable, cristal
  - o Lavado de material
  - o Control final de lavado
  - o Disposición para almacenamiento

### **2. Seguridad y limpieza en las zonas de lavado en instalaciones de catering**

- 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.
- Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.
- 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.
- Uniformidad y equipamiento personal de seguridad: Uniformes de lavado: lencería y zapatos. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.

### **3. Manipulación y clasificación de residuos procedentes de servicios de catering en la zona de lavado**

- Manejo de residuos y desperdicios.
- Eliminación de residuos y control de plagas.
- Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones prácticas.
- Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de residuos alimentarios.
- Tipos de enfermedades transmitidas por incorrecta manipulación de residuos alimentarios.
- Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.
- Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.
- Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico APPCC.
- Guías de prácticas correctas de higiene GPCH. Aplicaciones.

## **Orientaciones metodológicas**

### **Formación a distancia:**

Nº máximo de horas a impartir a distancia: 30

## **MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE OPERACIONES BÁSICAS DE CATERING**

**Código:** MP0016

**Duración:** 40 horas

### **Capacidades y criterios de evaluación**

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

CE1.1 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.

CE1.2 Participar en el mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones recibidas y verificando su puesta a punto mediante pruebas sencillas.

CE1.3 Consultar normas de utilización de equipos, máquinas y útiles para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.

CE1.2 Mantener y cuidar los equipos y sacar el máximo provecho a los medios utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.



C2: Colaborar en el aprovisionamiento de los géneros, elaboraciones culinarias envasadas, materiales y equipos que conforman cargas de servicios de catering.

CE2.1 Consultar 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.

CE2.2 Participar en la solicitud a los departamentos correspondientes, de los géneros, elaboraciones culinarias envasadas, material y equipos necesarios para el montaje del servicio.

CE2.3 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.

CE2.4 Manipular de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, los géneros, elaboraciones culinarias envasadas, materiales y equipos procedentes de los distintos departamentos.

CE2.5 Ejecutar operaciones básicas de almacenamiento, ordenando las mercancías de acuerdo con el lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido, y aplicando rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria.

CE2.6 Participar en la detección de posibles deterioros o pérdidas durante el período de almacenamiento, efectuando las operaciones de retirada e informando a los departamentos de origen.

CE2.7 Reconocer la responsabilidad y honradez que requiere la participación en procesos de recepción, almacenaje y distribución de mercancías.

CE2.8 Escuchar de forma activa en los procesos de comunicación.

C3: Efectuar el montaje de géneros, elaboraciones culinarias envasadas, menaje, utensilios y material diverso en los recipientes y equipos establecidos para ofrecer servicios de restauración.

CE3.1 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.

CE3.2 Realizar peticiones o solicitar aclaraciones, información a un miembro del grupo de trabajo y o instrucciones al responsable directo.

C4: Realizar el proceso de disposición de cargas que conforma un servicio de catering, identificando las zonas donde se produce.

CE4.1 Consultar 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.

CE4.2 Complimentar las etiquetas con los datos recabados y etiquetar los equipos en la forma y lugar establecidos.

CE4.3 Disponer las cargas del servicio de catering en el lugar establecido.

C5: Aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas, para evitar riesgos de toxoinfecciones alimentarias y contaminación ambiental.

CE5.1 Utilizar los productos y útiles de limpieza adecuados en cada caso, atendiendo a las características de las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas.

CE5.2 Cumplir las normas higiénico-sanitarias y aplicar correctamente los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones.

C6: Efectuar la recepción de cargas procedentes de servicios de catering realizados de acuerdo con procedimientos predeterminados.

CE6.1 Consultar la información del etiquetado de los equipos contenedores de la carga procedente del servicio de catering.

CE6.2 Distribuir al departamento correspondiente, a partir de la información del etiquetado, los géneros y elaboraciones culinarias envasadas sobrantes para que se determine su reutilización.

CE6.3 Distribuir al departamento de lavado el menaje, utillaje, material y equipos que deban ser lavados.

CE6.4 Distribuir al departamento original el material diverso y los equipos reutilizables que no precisen lavado.

CE6.5 Comprobar el buen estado de los materiales y equipos reutilizables y en caso necesario, cumplimentar la hoja de roturas o disfunciones.

CE6.6 Clasificar los géneros, elaboraciones culinarias envasadas y productos en general sobrantes que deban ser contados.

CE6.7 Contar y anotar en el documento correspondiente los géneros, elaboraciones culinarias envasadas y productos en general sobrantes.

C7: Realizar el lavado de materiales y equipos reutilizables procedentes de servicios de catering de acuerdo con procedimientos predeterminados.

CE7.1 Ubicar en la sala de prelavado los materiales y equipos ordenados según criterios de orden de llegada, prioridad o espacio físico.

CE7.2 Clasificar los materiales y equipos según su naturaleza y colocarlos en el tren de lavado utilizando los contenedores apropiados para evitar roturas.

CE7.3 Clasificar los materiales habituales procedentes de un servicio de catering que por su naturaleza deban ser lavados manualmente.

CE7.4 Juzgar la limpieza de materiales y equipos lavados, determinando si deben ser lavados de nuevo o manualmente para obtener los resultados óptimos de higiene.

CE7.5 Clasificar para su reciclaje los residuos desechables más habituales procedentes de un servicio de catering.

CE7.6 Utilizar los documentos en que se anotan las roturas producidas y disfunciones detectadas en el departamento de lavado.

CE7.7 Cumplir las normas higiénico-sanitarias y de autoprotección.

CE7.8 Aplicar los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros.

C8: Participar en los procesos de trabajo de la empresa, siguiendo las normas e instrucciones establecidas en el centro de trabajo.

CE8.1 Comportarse responsablemente tanto en las relaciones humanas como en los trabajos a realizar.

CE8.2 Respetar los procedimientos y normas del centro de trabajo.

CE8.3 Empezar con diligencia las tareas según las instrucciones recibidas, tratando de que se adecuen al ritmo de trabajo de la empresa.

CE8.4 Integrarse en los procesos de producción del centro de trabajo.

CE8.5 Utilizar los canales de comunicación establecidos.

CE8.6 Respetar en todo momento las medidas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.

### **Contenidos**

#### **1. Puesta a punto y utilización de instalaciones, equipos, máquinas, útiles y herramientas necesarias para el montaje de servicios de catering**

- Selección de maquinaria en función del montaje a efectuar.

- Puesta a punto, limpieza, orden y mantenimiento de los equipos disponibles y el lugar de trabajo.
- Utilización de los equipos, máquinas, útiles y herramientas, de acuerdo con sus normas de uso y las instrucciones recibidas.

## 2. Aprovisionamiento de géneros, elaboraciones culinarias envasadas, materiales y equipos para el montaje de servicios de catering

- Interpretación de la orden de servicio o plan de producción u hoja de vuelos.
- Solicitud interna de géneros, elaboraciones culinarias envasadas, materiales y equipos según la orden de servicio o plan de producción.
- Cumplimentación de documentación para el aprovisionamiento interno.
- Recepción de la solicitud de aprovisionamiento.
- Interpretación de etiquetado y documentación que acompaña la recepción.
- Asistencia en el control de la recepción de géneros, elaboraciones, materiales y equipos solicitados.
- Almacenamiento de mercancías recibidas.
- Detección de deterioros o pérdidas en mercancías
- Escucha activa en el proceso de comunicación.

## 3. Montaje de géneros, elaboraciones culinarias envasadas, menaje, utensilios y material diverso en los recipientes y equipos establecidos

- Interpretación de la ficha de descripción de producto o diagrama de carga.
- Interpretación de las actividades de trabajo a realizar por cada miembro del equipo de trabajo.
- Coordinación con el resto de integrantes del equipo de trabajo.
- Montaje en los recipientes y equipos establecidos para ofrecer el servicio de restauración.

## 4. Disposición de las cargas que conforman los servicios de catering

- Interpretación de plan de producción u hoja de vuelos para el etiquetado de las cargas.
- Cumplimentación e impresión de etiquetas para equipos en función del plan de producción u hoja de vuelos.
- Colocación de los equipos para su carga en las zonas destinadas, respetando el orden establecido en función del etiquetado.

## 5. Cumplimiento de las normas de seguridad, higiene y protección ambiental en los departamentos de montaje y lavado de catering

- Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad y de manipulación de alimentos.
- Respeto de las medidas de ahorro de energía y conservación ambiental en los procesos de almacenamiento y manipulación de géneros y elaboraciones culinarias envasadas para servicios de catering.

## 6. Recepción de cargas procedentes de servicios de catering efectuados

- Interpretación del etiquetado de los equipos contenedores de carga.
- Distribución al departamento correspondiente de los géneros y elaboraciones envasadas sobrantes para que se determine su posible reutilización.
- Distribución al departamento de lavado del menaje, utillaje, material y equipos reutilizables.
- Distribución al departamento original de los equipos y material reutilizables que no precisen lavado.
- Comprobación del buen estado de materiales y equipos reutilizables.
- Cumplimentación de documentación correspondiente a productos y material deteriorado

- Selección de productos sobrantes que deban ser contados a efectos de facturación de los servicios de catering.
- Recuento y anotación en la documentación establecida, de productos sobrantes que deban ser contados a efectos de facturación de los servicios de catering.

## 7. Lavado de materiales y equipos reutilizables procedentes de servicios de catering efectuados.

- Ubicación en la sala de prelavado de los materiales y equipos ordenados según criterios de orden de llegada, prioridad o espacio físico.
- Clasificación de los materiales y equipos según su naturaleza y colocación en el tren de lavado.
- Comprobación de la limpieza de materiales y equipos lavados para verificar los resultados óptimos de higiene
- Cumplimentación de documentación de roturas y disfunciones detectadas.
- Identificación y clasificación de los residuos desechables procedentes de servicios de catering.

## 8. Integración y comunicación en el centro de trabajo

- Comportamiento responsable en el centro de trabajo.
- Respeto a los procedimientos y normas del centro de trabajo.
- Interpretación y ejecución con diligencia las instrucciones recibidas.
- Reconocimiento del proceso productivo de la organización.
- Utilización de los canales de comunicación establecidos en el centro de trabajo.
- Adecuación al ritmo de trabajo de la empresa.
- Seguimiento de las normativas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.

## IV. PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES

Módulo Formativo	Titulación requerida	Experiencia profesional requerida en el ámbito de la unidad de competencia	
		Si se cuenta con titulación	Si no se cuenta con titulación
MF1089_1: Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Técnico Superior en Restauración</li> <li>• Certificado de profesionalidad de nivel 3 de la familia Profesional Hostelería y turismo en el área de Restauración</li> </ul>	1 año	3 años
MF1090_1: Recepción y lavado de servicios de catering	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Técnico Superior en Restauración</li> <li>• Certificado de profesionalidad de nivel 3 de la familia Profesional Hostelería y Turismo en el área de Restauración</li> </ul>	1 año	3 años

## V. REQUISITOS MÍNIMOS DE ESPACIOS, INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO

Espacio Formativo	Superficie m <sup>2</sup> 15 alumnos	Superficie m <sup>2</sup> 25 alumnos
Aula polivalente	30	50
Taller de catering	90	90

Espacio Formativo	M1	M2
Aula polivalente	X	X
Taller de catering	X	X

Espacio Formativo	Equipamiento
Aula polivalente	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pizarras para escribir con rotulador</li> <li>- Equipos audiovisuales</li> <li>- Rotafolios</li> <li>- Material de aula</li> <li>- Mesa y silla para formador</li> <li>- Mesas y sillas para alumnos</li> </ul>
Taller de catering	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 Tren de lavado</li> <li>- 1 Cinta de montaje de bandejas</li> <li>- Máquina de termoenvasado</li> <li>- Máquina de termosellado</li> <li>- Empaquetadora de cubiertos</li> <li>- 5 Full trolleys</li> <li>- 10 Container atlas o cabinas grandes</li> <li>- 10 Standard units o cabinas pequeñas</li> <li>- Cestas</li> <li>- Termos</li> <li>- Vajilla</li> <li>- Cubertería</li> <li>- Cristalería</li> <li>- Material de venta a bordo</li> <li>- Material de mayordomía</li> <li>- 2 cámaras de frío positivo (1 para recepción de vuelta, 1 para dispatch)</li> <li>- 2 mesas de trabajo</li> <li>- Estanterías</li> <li>- Etiquetas</li> </ul>

No debe interpretarse que los diversos espacios formativos identificados deban diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad universal y seguridad de los participantes.

El número de unidades que se deben disponer de los utensilios, máquinas y herramientas que se especifican en el equipamiento de los espacios formativos, será el

suficiente para un mínimo de 15 alumnos y deberá incrementarse, en su caso, para atender a número superior.

En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.