ESEFOR
ESCUELA EUROPEA DE FORMACIÓN



MONTAJE DE SERVICIOS DE CATERING Y CONDICIONES HIGIÉNICOSANITARIAS

MONTAJE DE SERVICIOS DE CATERING Y CONDICIONES HIGIÉNICOSANITARIAS

Duración: 60 horas

Precio: euros

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un acceso a una plataforma de teleformación de última generación con un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© ESEFOR 2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

Titulación:

Al finalizar el curso obtendrás un certificado de realización y aprovechamiento del curso según el siguiente modelo:

© ESEFOR 2026



Prequisitos previos:

No hay requisitos previos ni profesionales ni formativos

Salidas profesionales:

Esta formación está encaminada a obtener una mejor cualificación y competencia profesional.

Programa del curso:

OBJETIVOS DEL CURSO
- Reconocer los miembros que integran los equipos y maquinaria de los departamentos de montaje.
- Explicar la relevancia de preservar los equipos, sacando el máximo provecho a los medios usados en el proceso, evitando costes y desgastes superfluos.
- Fijar estrategias y pautas de actuación para la consecución de comunicaciones eficientes desde el punto de vista del emisor.
- Reconocer los errores más habituales que se originan en la escucha activa.
- Identificar, tras efectuar la simulación, los puntos críticos del proceso de comunicación ejecutado, razonando puntos fuertes y débiles.
- Explicar las posibles consecuencias de una comunicación no efectiva, en un contexto de trabajo en catering.
- Analizar la orden de servicio o el plan de producción otorgado por su superior para obtener información que

© ESEFOR 2026

permita elegir los géneros, preparados culinarios envasados, material y equipos precisos para montar el servicio.
- Solicitar a los departamentos correspondientes los géneros, elaboraciones culinarias envasadas, material y equipos precisos para montar el servicio.
- Completar la documentación exigidos para el aprovisionamiento.
- Descubrir probables daños o pérdidas en el período de almacenaje, haciendo trabajos de retirada, e informando a todos los departamentos de origen.
- Apreciar la responsabilidad y honradez que exige la colaboración en procesos de recepción, almacenaje y distribución de mercancías.
- Expresar en qué se basa la escucha activa en un proceso de comunicación efectiva, y sus elementos verbales y no verbales.
- Reconocer e interpretar las normas higiénico-sanitarias obligadas de cumplir, y vinculadas con las instalaciones, locales, utillaje y la manipulación de alimentos.
- Ordenar e interpretar el etiquetado de productos y útiles de limpieza más habituales, según sus aplicaciones, detallando sus propiedades, ventajas, modos de uso y respeto al medioambiente.
- Averiguar los productos y útiles de limpieza permitidos y emplear los más idóneos en cada caso, de acuerdo a las particularidades de las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas.
- Organizar y explicar los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más frecuentes, identificando sus probables causas.
- Llevar a cabo las normas higiénico-sanitarias, aplicando, de forma correcta, los métodos de limpieza y orden al trabajar con equipos, máquinas, útiles y géneros, y al efectuar la limpieza de las instalaciones. **ÍNDICE** **1 Departamento de montaje en instalaciones de catering** 1.1 Departamentalización según sea el establecimiento de catering 1.2 Organización del trabajo en el ámbito profesional de catering 1.3 Comunicación con otros departamentos 1.4 Equipos de trabajo en un catering 1.5 Concepto de trabajo en equipo en catering 1.6 La comunicación interpersonal en el catering 1.7 Equipos de montaje en servicios de catering 1.8 Maquinaria y equipos 1.9 El transporte con servicio de catering 1.10 Organización de carga en contenedores según tipos de transporte 1.11 La restauración colectiva 1.12 Cuestionario: Cuestionario **2 Aprovisionamiento en servicios de catering** 2.1 Almacén, economato y bodega 2.2 Solicitud y recepción 2.3 Almacenamiento 2.4 Control de almacén 2.5 Proceso de aprovisionamiento interno 2.6 Seguridad de los productos 2.7 Cuestionario: Cuestionario **3 Montaje de servicios de catering** 3.1 Fases del servicio 3.2 Puesta a marcha - material y equipos 3.3 Orden de servicio 3.4 Aprovisionamiento de géneros y elaboraciones culinarias 3.5 El montaje del servicio de catering 3.6 Disposición para su carga 3.7 Tipos de montaje de servicios de catering 3.8 Elaboraciones culinarias frecuentes 3.9 Montaje de productos 3.10 Cuestionario: Cuestionario **4 Normas y seguridad en zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas** 4.1 Condiciones de seguridad de los locales 4.2 Aplicación de las normas de seguridad **5 Normas a cumplir en higiene alimentaria y manipulación de alimentos** 5.1 Definición de alimento 5.2 Aspectos de los manipuladores de alimentos 5.3 Buenas prácticas en la manipulación de alimentos 5.4 Responsabilidad de la empresa sobre enfermedades de transmisión alimentaria 5.5 Riesgos de la incorrecta manipulación de alimentos 5.6 Tipos de enfermedades transmitidas por alimentos 5.7 Alteración y contaminación de los alimentos 5.8 Fuentes de contaminación de los alimentos 5.9 Factores del crecimiento bacteriano 5.10 Salud e higiene personal 5.11 Tratamiento de los residuos y desperdicios 5.12 Actitudes y hábitos del manipulador de alimentos 5.13 Limpieza y desinfección 5.14 Control de plagas - desinfección y desratización 5.15 Materiales en contacto con los alimentos 5.16 Etiquetado de los alimentos - información obligatoria 5.17 Calidad higiénico-sanitaria 5.18 Autocontrol - APPCC 5.19 Guías de prácticas correctas de higiene GPCH 5.20 Cuestionario: Cuestionario **6 Limpieza e higiene de instalaciones y equipos** 6.1 Productos de limpieza habituales 6.2 Características de uso 6.3 Medidas de seguridad y normas de almacenaje 6.4 Interpretación de especificaciones 6.5 Sistemas y métodos de limpieza 6.6 Procedimientos habituales **7 Uniformes y equipamiento personal de seguridad en diferentes zonas** 7.1 Uniformes de cocina 7.2 Prendas de protección 7.3 Uniformes del personal de restaurante-bar 7.4 Cuestionario: Cuestionario 7.5 Cuestionario: Cuestionario final

© ESEFOR 2026