

ANNEX IV

I. IDENTIFICACIÓ DEL CERTIFICAT DE PROFESSIONALITAT

Denominació: Operacions bàsiques de càtering

Codi: HOTR0308

Família professional: Hoteleria i turisme

Nivell de qualificació professional: 1

Qualificació professional de referència:

HOT325_1 Operacions bàsiques de càtering. (RD 1700/2007, de 14 de desembre)

Relació d'unitats de competència que configuren el certificat de professionalitat:

UC1089_1: Executar operacions bàsiques d'aprovisionament i muntatge de gèneres, elaboracions culinàries envasades i material divers de serveis de càtering i disposar la càrrega per transportar-la.

UC1090_1: Realitzar les operacions de recepció i rentat de mercaderies procedents de serveis de càtering.

Competència general:

Realitzar el muntatge de gèneres, elaboracions culinàries envasades, parament, utilatge i materials varis, en els equips destinats al servei de càtering, recepcionar la càrrega procedent del servei de càtering realitzat i rentar els materials i equips reutilitzables.

Entorn professional:

Àmbit professional:

Desenvolupa la seva activitat professional tant en grans com en mitjanes empreses de càtering, generalment privades, encara que també poden ser de caràcter públic.

Sectors productius:

Se situa, principalment, en sectors i subsectors productius i de prestació de serveis en els quals es desenvolupen processos de càtering de transports, a domicili o col·lectivitats, com ara el sector d'hoteleria i, en menor mesura altres sectors, com el de sanitat, serveis socials, educació i transport de passatgers.

Ocupacions o llocs de treball relacionats:

5010.008.4 Preparador/a de càtering.

5010.008.4 Auxiliar de preparació/muntatge de càtering.

5010.008.4 Auxiliar de col·lectivitats.

Requisits necessaris per a l'exercici professional:

Carnet de manipulació d'aliments exigít per l'Administració competent.

Durada de la formació associada: 250 hores

Relació de mòduls formatius i d'unitats formatives:

MF1089_1: Aprovisionament i muntatge per a serveis de càtering. (120 hores)

- UF0062: Aprovisionament i muntatge per a serveis de càtering. (90 hores)
- UF0053: Aplicació de normes i condicions higienicosanitàries en restauració. (30 hores)

MF1090_1: Recepció i rentat de serveis de càtering. (90 hores)

MP0016: Mòdul de pràctiques professionals no laborals d'operacions bàsiques de càtering. (40 hores)

II. PERFIL PROFESSIONAL DEL CERTIFICAT DE PROFESSIONALITAT

Unitat de competència 1

Denominació: EXECUTAR OPERACIONS BÀSIQUES D'APROVISIONAMENT I MUNTATGE DE GÈNERES, ELABORACIONS CULINÀRIES ENVASADES I MATERIAL DIVERS DE SERVEIS DE CÀTERING I DISPOSAR LA CÀRREGA PER TRANSPORTAR-LA

Nivell: 1

Codi: UC1089_1

Realitzacions professionals i criteris de realització

RP1: realitzar la posada a punt de les àrees de treball de muntatge de material de serveis de càtering i preparar el torn de treball propi o següent.

CR1.1 La neteja de les superfícies, equips, maquinària i utilitatge pertanyents a la pròpia zona de treball destinada al muntatge de material de serveis de càtering es realitza, en cas necessari, fent servir els productes adequats, utilitzant la roba de treball establerta i aplicant-hi les normes de seguretat i higiene i les mesures d'autoprotecció.

CR1.2 Les instruccions de seguretat, ús i manipulació de productes utilitzats en la neteja i posada a punt de les instal·lacions i equips propis del muntatge de material de serveis de càtering es compleixen, tenint-ne en compte la possible toxicitat i la possibilitat de contaminació ambiental.

CR1.3 Les instruccions relatives al manteniment d'equips, màquines i estris propis del muntatge de material de serveis de càtering s'apliquen per tal de procurar-ne la conservació.

CR1.4 Les instruccions i la informació necessàries, pròpies del muntatge de material de serveis de càtering, es transmeten al torn de personal següent, seguint el procediment establert per l'organització.

RP2: seleccionar els gèneres, les elaboracions culinàries envasades, el material i els equips apropiats per a cada servei de càtering en funció del que especifica l'ordre de servei.

CR2.1 L'ordre de servei o els plans de producció es consulten per sol·licitar informació sobre la càrrega que integra el servei de càtering.

CR2.2 Els gèneres, les elaboracions culinàries envasades, el material i els equips que cada servei de càtering o trajecte estableixen, se seleccionen utilitzant la informació procedent de l'ordre de servei o els plans de producció.

CR2.3 Els gèneres, les elaboracions culinàries envasades, el material i els equips seleccionats se situen en el magatzem o en el departament, per tal de muntar-los.

CR2.4 Les directrius, els procediments i les responsabilitats assignades es confirmen amb el responsable directe, es presta especial atenció als criteris de coordinació i resultats, i s'anoten, si cal, les especificacions donades.

RP3: realitzar, sota supervisió, el procés d'aprovisionament intern i, si s'escau, extern, de gèneres, elaboracions culinàries envasades, material i equips que formen la càrrega del servei de càtering.

CR3.1 Els gèneres i les elaboracions culinàries envasades establertes per a cada servei de càtering són sol·licitats, sota supervisió, al departament de cuina, utilitzant el procediment establert.

CR3.2 Els materials i equips establerts per a cada servei de càtering són sol·licitats, sota supervisió, al departament de rebost, rentat o materials, utilitzant el procediment establert.

CR3.3 Els recursos, equips i materials de treball assignats al grup s'utilitzen i es requereixen i/o es reposen, sempre que calgui, proporcionant la cura necessària i comunicant, si s'escau, al responsable directe o persones indicades per ell, les anomalies o necessitats detectades.

CR3.4 La informació o els aclariments necessaris per al servei, davant situacions de dubte o manques per a l'acompliment de la pròpia actuació professional, se sol·liciten al responsable directe o als membres pertinents de l'entorn de treball, i s'expressen de forma clara i precisa.

CR3.5 Els fulls de comanda s'emplenen, en cas necessari, sota supervisió i amb criteris d'estocs mínims.

CR3.6 En rebre les mercaderies sol·licitades es comprova que compleixen:

- Les unitats establertes o sol·licitades.
- La qualitat definida.
- La data de caducitat.
- L'embalatge adequat.
- La temperatura de conservació idònia.

CR3.7 Les mercaderies s'emmagatzemen, sota supervisió, a la zona de muntatge, tenint en compte:

- La seva naturalesa.
- Temperatura i grau d'humitat de conservació.
- Normes bàsiques d'emmagatzematge.
- Indicacions del producte.
- Factors de risc.
- Criteris de racionalització que en faciliten l'aprovisionament i la distribució.

CR3.8 La documentació de lliurament de mercaderies es formalitza, sota supervisió, i es compleixen els procediments establerts.

CR3.9 Les disfuncions o anomalies observades es comuniquen amb promptitud al seu immediat superior, i se li notifiquen les baixes per mal estat o trencament.

CR3.10 La normativa de manipulació d'aliments s'aplica durant tot el procés per garantir les condicions higienicosanitàries finals d'aquests.

CR3.11 L'actuació pròpia s'exerceix, en funció de les directrius de coordinació rebudes del responsable directe, interactuant amb la resta de membres del grup de treball i respectant les normes de l'organització.

RP4: realitzar, sota supervisió, les accions de muntatge de gèneres, elaboracions culinàries envasades, parament, utensilis i material divers en els recipients i equips establerts per oferir serveis de càterin, aplicant-hi les normes de seguretat i higiene.

CR4.1 El material i els equips per al muntatge, com ara cistelles, cabines i carretons, es verifiquen pel que fa al nombre i estat, amb l'objectiu de complir les especificacions de l'ordre de servei.

CR4.2 L'oferta gastronòmica procedent de cuina, com ara *snacks*, postres, plats o sandvitxos envasats es munta seguint els procediments establerts i la descripció del producte.

CR4.3 Els complements, el parament i els utensilis propis d'un servei de càterin, com ara sucre, infusions, tovallons, agitadors, coberts, gots, cafeteres, teteres i pinces de gel es munten seguint els procediments establerts i la descripció del producte.

CR4.4 Els articles que es distribueixen o es comercialitzen, com ara els productes de venda a bord, rellotges, perfums, ulleres de sol o productes promocionals, es munten seguint els procediments establerts i la descripció del producte.

CR4.5 La normativa de manipulació d'aliments s'aplica durant tot el procés per garantir les condicions higienicosanitàries finals d'aquests.

CR4.6 La maquinària estipulada per al muntatge, com ara cintes, empaquetadores de coberts o màquines d'envasar s'utilitzen seguint el procediment establert.

CR4.7 Es desenvolupa la pròpia actuació, es reflecteix en l'acompliment professional la imatge de l'organització i es compleixen els criteris i les pautes establerts.

CR4.8 El propi acompliment d'activitats de treball es revisa en referència a les directrius de coordinació rebudes i s'adopta un comportament proactiu cap a la correcció de possibles errors i millores de l'actuació professional pròpia.

CR4.9 Les possibles millores identificades es comuniquen i es proposen al responsable directe i se n'expliquen els possibles beneficis i, si s'escau, dificultats.

RP5: disposar per a la càrrega gèneres, elaboracions culinàries envasades, parament, utilitatge i material divers muntat o situat en equips, segons procediments establerts.

CR5.1 Les dades que s'imprimeixen o s'anoten en les etiquetes, com ara número de vol o de tren i destinació, es recapten consultant el pla de producció o el pla de vols.

CR5.2 Les etiquetes s'imprimeixen o s'anoten amb una grafia clara que en permeti la ràpida lectura i eviti confusions en el transport del servei de càteríng.

CR5.3 Els equips contenidors de la càrrega del servei de càteríng s'etiqueten perquè el personal de càrrega/descàrrega i els seus destinataris els identifiquin.

CR5.4 La càrrega del servei de càteríng es classifica en els llocs establerts i s'assegura que els equips que necessitin fred se situen a la cambra corresponent i que aquesta es troba a la temperatura establerta.

CR5.5 La càrrega del servei de càteríng se situa amb un ordre precís, utilitzant criteris de prioritat en la càrrega.

CR5.6 El personal de càrrega/descàrrega és informat de quan la càrrega està disposada, així com de qualsevol incidència o falta que l'afecti, perquè aquest al seu torn n'informi el destinatari.

CR5.7 S'asseguren la correcció i comprensió del contingut i significat de la comunicació, en situacions d'interacció verbal amb membres de l'entorn de treball i/o coordinadors, i s'efectua una comunicació efectiva.

CR5.8 L'escolta atenta i efectiva s'utilitza en la comunicació interpersonal en el treball amb altres, d'acord amb el context professional de què es tracti i tenint en compte aspectes de comunicació verbal i no verbal.

Context professional

Mitjans de producció i/o creació de serveis

Productes de neteja. Productes de manteniment de maquinària i equips. Roba de treball apropiada. Gèneres, elaboracions culinàries envasades, material, equips, parament i utillatge per oferir serveis de restauració. Termòmetres. Maquinària de muntatge d'equips de càteríng. Extintors i sistemes de seguretat. Uniformes i llenceria apropiats. Manuals de procediments de treball. Canals de comunicació de l'organització.

Productes o resultat del treball

Gèneres, elaboracions culinàries envasades, com ara plats, *snacks* o sandvitxos, aprovisionats, muntats o disposats per carregar-los. Materials, com safates per muntar, llenceria, equips com carretons o cabines, parament com coberteria o gots i utillatge, com pinces de gel o agitadors, aprovisionats, muntats i disposats per carregar-los. Temperatures controlades. Dades enregistrades en els suports establerts, corresponents a recepció, emmagatzematge i distribució.

Aprofitament responsable de recursos, equips i materials de treball. Relacions de treball eficaces. Comunicacions interpersonals efectives en l'entorn de treball. Integració en les activitats del grup de treball. Identificació d'oportunitats de millora en l'actuació professional. Revisió i incorporació de millores en l'actuació professional pròpia.

Informació utilitzada o generada

Manuals de processos normalitzats. Manuals de funcionament d'equips, maquinària i instal·lacions. Instruccions de seguretat, ús i manipulació de productes de neteja i manteniment. Instruccions i informació general dels diferents departaments de càteríng. Ordres de servei. Plans de producció. Taules de temperatures apropiades. Normes de seguretat i higienicosanitàries i de manipulació d'aliments. Documents normalitzats, com ara inventaris, comunicats de consum, vals de comandes i transferències, comandes, factures, albarans, fitxes d'especificació tècnica i consums.

Directrius, manual de l'organització, amb la normativa de l'organització, manuals operatius, manuals d'emissió de comunicació i documents o altres, ús de recursos, equips i materials.

Unitat de competència 2

Denominació: REALITZAR LES OPERACIONS DE RECEPCIÓ I RENTAT DE MERCADERIES
PROCEDENTS DE SERVEIS DE CÀTERING

Nivell: 1

Codi: UC1090_1

Realitzacions professionals i criteris de realització

RP1: preparar, si s'escau, en el lloc on s'ha realitzat el servei de càtering, els equips, les mercaderies i les elaboracions sobrants per transportar-los al centre de partida.

CR1.1 En els casos establerts, el material utilitzat es renta al mateix lloc on s'ha realitzat el servei de restauració i es disposa per transportar-lo de tornada.

CR1.2 Els gèneres i les elaboracions sobrants es classifiquen en funció del seu possible ús posterior.

CR1.3 Els gèneres i les elaboracions reutilitzables es col·loquen en recipients adequats que en garanteixin l'ús posterior.

CR1.4 La temperatura dels gèneres i elaboracions reutilitzables es controla amb els mitjans adequats i es disposen per transportar-los de tornada.

CR1.5 Els materials i equips utilitzats, com ara termos o cafeteres, es col·loquen als seus contenidors de manera que no es deteriorin i es disposen per transportar-los de tornada.

CR1.6 El material llogat, com cadires o taules, es disposa segons el que s'ha acordat per al seu enviament.

RP2: recepcionar les mercaderies procedents dels serveis de càtering realitzats d'acord amb els procediments establerts.

CR2.1 La càrrega procedent del servei realitzat es recepciona, si s'escau, a les cambres de descàrrega o als llocs prèviament establerts.

CR2.2 La càrrega procedent del servei realitzat s'emmagatzema o es distribueix a les zones, cambres o departaments establerts, tenint en compte que:

- Els gèneres i les elaboracions culinàries envasades susceptibles de reutilització s'etiqueten per identificar-los com a reutilitzables i s'envien al departament de cuina.
- El material, els equips, el parament i l'utillatge reutilitzables s'envien, en cas que sigui necessari, al departament de rentat, per emprar-los posteriorment.
- El material sobrant reutilitzable s'envia al magatzem central, si s'escau, per distribuir-lo internament altre cop.
- Els materials, en general, es distribueixen al departament original, perquè aquest en determini l'ús posterior.
- La llenceria es distribueix a la bugaderia de l'establiment o a l'empresa contractada per a aquesta finalitat, segons el procediment establert.

CR2.3 Es compten els gèneres, les elaboracions culinàries i el material dels quals calgui informació sobre el seu consum, i se n'anota la quantitat en els documents establerts.

CR2.4 El bon estat dels materials i equips procedents del servei es comprova i els trencaments o les disfuncions es notifiquen al responsable i s'emplenen els documents establerts.

RP3: realitzar el rentat dels materials, parament, utillatge i equips procedents del servei de càtering per garantir-ne l'ús posterior amb les màximes garanties higienicosanitàries.

CR3.1 Els materials i equips de tornada, com ara cistelles, cabines, carretons, cobrateria i vaixel·la, es recepcionen i se situen segons l'ordre d'arribada a la sala de rentat o aigüera.

CR3.2 Els residus es classifiquen i es rebutgen segons la seva naturalesa per procurar-ne el reciclatge.

CR3.3 Els materials i equips es classifiquen segons la seva naturalesa i/o mida i es col·loquen a les màquines de rentar utilitzant els calaixos apropiats.

CR3.4 El material, parament, l'utillatge i els equips procedents del servei de càtering es renten al túnel de rentatge o manualment en funció de la seva classificació.

CR3.5 L'estalvi d'aigua i l'aprofitament òptim de la màquina de rentar es procuren durant tot el procés i es compleixen les instruccions d'ús.

CR3.6 Es garanteixen les màximes condicions d'higiene i seguretat durant tot el procés, es compleix la normativa higienicosanitària i s'utilitzen les mesures d'autoprotecció establertes.

CR3.7 Es comprova la neteja dels materials i equips rentats per complir les condicions d'higiene establertes.

CR3.8 Els materials i equips rentats que no compleixin les condicions d'higiene establertes se sotmeten a un nou rentat, si s'escau, de forma manual.

CR3.9 Els trencaments i les disfuncions s'anoten amb rigor en els documents establerts.

Context professional

Mitjans de producció i/o creació de serveis

Gèneres, elaboracions culinàries envasades, materials i equips procedents de serveis, com ara sandvitxos, pa, fruita, gots, coberts, safates, estovalles, towallons, teteres, termos, cabines o cistelles. Cambres frigorífiques. Màquines de rentar. Equips per a rentat manual. Productes específics per rentar. Calaixos de rentat. Extintors i sistemes de seguretat. Uniformes, llenceria i calçat apropiats.

Productes o resultat del treball

Gèneres, elaboracions culinàries envasades, materials i equips procedents de serveis recepcionats, comptats i distribuïts. Materials i equips procedents de serveis, rentats i distribuïts. Residus classificats.

Informació utilitzada o generada

Instruccions de treball. Manuals d'instruccions de maquinària de rentat. Instruccions sobre temperatures de cambres frigorífiques. Fulls de recompte. Fulls de trencaments o disfuncions. Taules de temperatures apropiades. Normes de seguretat i higienicosanitàries i de manipulació d'aliments. Documents normalitzats, com ara inventaris, comunicats de consum, vals de comandes i transferències, comandes, factures, albarans, fitxes d'especificació tècnica i consums. Manuals de processos normalitzats.

III. FORMACIÓ DEL CERTIFICAT DE PROFESSIONALITAT

MÒDUL FORMATIU 1

Denominació: APROVISIONAMENT I MUNTATGE PER A SERVEIS DE CÀTERING

Codi: MF1089_1

Nivell de qualificació professional: 1

Associat a la unitat de competència:

UC1089_1 Executar operacions bàsiques d'aprovisionament i muntatge de gèneres, elaboracions culinàries envasades i material divers de serveis de càtering i disposar la càrrega per transportar-la.

Durada: 120 hores

UNITAT FORMATIVA 1

Denominació: APROVISIONAMENT I MUNTATGE PER A SERVEIS DE CÀTERING

Codi: UF0062

Durada: 90 hores

Referent de competència: Aquesta unitat formativa es correspon amb les RP1, RP2, RP3, RP4 i RP5 excepte pel que fa a aplicació de normes i condicions higienicosanitàries en restauració.

Capacitats i criteris d'avaluació

C1: posar a punt i utilitzar instal·lacions, equips, màquines, estris i eines que formen la dotació bàsica dels departaments de muntatge, d'acord amb les seves aplicacions i en funció del seu rendiment òptim.

CE1.1 Identificar els elements que formen els equips i la maquinària dels departaments de muntatge i descriure'n:

- Funcions.
- Normes d'utilització.
- Resultats quantitatius i qualitatius que s'obtenen.
- Riscos associats a la seva manipulació.
- Manteniment d'ús necessari.

CE1.2 En un supòsit pràctic de posada a punt de dotació de muntatge, cal:

- Seleccionar la maquinària adequada en funció del tipus de gènere, elaboració culinària envasada o material que s'ha de muntar, les instruccions rebudes i el volum de producció.
- Efectuar el manteniment d'ús d'acord amb les instruccions rebudes i verificar-ne la posada a punt mitjançant proves senzilles.
- Aplicar normes d'utilització d'equips, màquines i estris seguint els procediments establerts per evitar riscos i obtenir resultats predeterminats.

CE1.3 Argumentar la importància de mantenir i cuidar els equips i treure el màxim profit als mitjans utilitzats en el procés, per evitar costos i desgastos innecessaris.

C2: efectuar processos d'aprovisionament dels gèneres, elaboracions culinàries envasades, materials i equips que formen càrregues de serveis de càtering.

CE2.1 En diferents casos de relació interpersonal en càtering, i a través de simulacions, cal:

- Definir estratègies i pautes d'actuació per a l'assoliment de comunicacions efectives des del punt de vista de l'emissor.
- Aplicar pautes de comunicació efectiva en cada cas.
- Identificar els errors més comuns que es cometen en l'escolta activa.
- Identificar, una vegada feta la simulació, els punts crítics del procés de comunicació desenvolupat i explicar-ne els punts forts i febles.
- Explicar les possibles conseqüències d'una comunicació no efectiva, en un context de treball en càtering.

CE2.2 En un supòsit pràctic d'aprovisionament en càtering, cal:

- Interpretar l'ordre de servei o el pla de producció proporcionats pel superior per obtenir informació que permeti seleccionar els gèneres, les elaboracions culinàries envasades, el material i els equips necessaris per al muntatge del servei.
- Sol·licitar als departaments corresponents els gèneres, les elaboracions culinàries envasades, el material i els equips necessaris per al muntatge del servei.
- Emplenar la documentació requerida per a l'aprovisionament.

CE2.3 En un supòsit pràctic de recepció de gèneres, elaboracions culinàries envasades, materials i equips per muntar el servei de càtering, cal:

- Interpretar etiquetes i documentació habitual que acompanya els aliments, les begudes, els materials i equips subministrats.
- Assistir en la realització d'operacions de control, utilitzant mitjans i instruccions aportats per a aquesta finalitat, i detectar desviacions entre les quantitats i qualitats dels gèneres, elaboracions culinàries envasades, materials i equips sol·licitats i els rebuts.
- Manipular, d'acord amb la normativa higienicosanitària, els gèneres, les elaboracions culinàries envasades, els materials i equips procedents dels diferents departaments.

CE2.4 En un supòsit pràctic d'emmagatzematge de gèneres, elaboracions culinàries envasades, material i equips necessaris per muntar el servei de càtering, cal:

- Executar operacions bàsiques d'emmagatzematge, ordenant les mercaderies d'acord amb el lloc, dimensions, equipament i sistema establerts, aplicant-hi rigorosament la normativa higienicosanitària.
- Detectar possibles deterioracions o pèrdues durant el període d'emmagatzematge, efectuar les operacions de retirada i informar-ne els departaments d'origen.

CE2.5 Reconèixer la responsabilitat i l'honradesa que requereix la participació en processos de recepció, emmagatzematge i distribució de mercaderies.

CE2.6 Explicar en què consisteix l'escolta activa en un procés de comunicació efectiva i els seus components verbals i no verbals.

C3: efectuar processos de muntatge de gèneres, elaboracions culinàries envasades, parament, utensilis i material divers en els recipients i equips establerts per oferir serveis de restauració.

CE3.1 En un supòsit pràctic de muntatge, cal interpretar la fitxa de descripció del producte o diagrama de càrrega, amb la finalitat de col·locar en el recipient establert i en el mateix ordre, els gèneres, les elaboracions culinàries envasades, el parament i material divers.

CE3.2 En un supòsit pràctic de muntatge, segons les instruccions, cal fer servir les màquines pròpies dels departaments de muntatge, com ara cintes transportadores, empaquetadores de coberts o màquines d'envasar.

CE3.3 Definir en què consisteix el treball en equip, l'esperit d'equip i la sinergia, i identificar les possibles estratègies o variants en les formes de treball individual o en grup.

CE3.4 En casos pràctics de simulació de muntatge, en els quals es proposen rols determinats d'un grup de treball, instruccions concretes i diferents pautes de treball donades per un suposat coordinador/a, cal:

- Especificar l'objectiu fonamental de les instruccions de treball.
- Identificar les activitats que ha de realitzar cada membre del grup de treball.
- Especificar les activitats i el treball que s'han de realitzar que requereixen de la col·laboració d'altres o amb altres, així com quins procediments cal seguir per fer-ho.
- Identificar les pautes de coordinació definides i les persones amb qui cal coordinar-se per dur a terme les tasques assignades.
- Precisar el grau d'autonomia per realitzar-les.
- Precisar els resultats que s'han d'obtenir.
- Qui, com i quan ha de controlar el compliment de les instruccions.
- Realitzar peticions o sol·licitar aclariments, informació a un membre del suposat grup de treball i o instruccions al responsable directe.

C4: explicar i realitzar el procés de disposició de càrregues que forma un servei de càterring, i identificar les zones on es produeix.

CE4.1 Identificar els llocs més habituals en la indústria del càterring on se situen les diferents càrregues dels serveis, i fer-los correspondre amb la naturalesa de cada càrrega.

CE4.2 En un supòsit pràctic de posada a disposició per a la càrrega d'equips contenidors de gèneres, elaboracions culinàries envasades i material divers, cal:

- Interpretar el pla de producció o full de vols, per obtenir la informació necessària per identificar els equips per carregar i oferir el servei de càterring.
- Emplenar les etiquetes amb les dades recaptades i etiquetar els equips en la forma i el lloc establerts.
- Disposar les càrregues del servei de càterring al lloc establert.

Continguts

1. Organització del departament de muntatge en instal·lacions de càterring

- Departamentalització habitual segons tipus d'establiment de càterring.
- Organització i formes de treball en el context professional de càterring.
- Relacions amb altres departaments.
- Característiques, formació i funcionament de grups de treball en un càterring.
- Aplicació al càterring del concepte de treball en equip: l'esperit d'equip i la sinergia.
- Processos de comunicació interpersonal en el càterring: la realimentació i l'escolta efectiva. Barreres per a la comunicació en càterring i solucions.
- Materials i equips de muntatge de serveis de càterring:
 - o Parament reutilitzable: cristalleria, coberteria, jocs de taula, vaixel·la.
 - o Parament d'un sol ús.
 - o Material divers de majordomia.
 - o Equips: carretons, cabines, cistells i termos.
 - o Productes promocionals.
- Maquinària i equips habituals: identificació, funcions, modes d'operació i manteniment senzill.
 - o Cinta de muntatge.
 - o Termoenvasadora.
 - o Termosegelladora.
 - o Empaquetadora de coberts.
 - o Robots i semirobots de muntatge.
 - o Lector de targetes.
- Companyies de transport amb servei de càterring més habituals:
 - o Servei de pagament.
 - o Servei gratuït.
- Diagrames de càrrega en contenidors segons tipus de transport.
- Especificitats en la restauració col·lectiva:
 - o Tipus de client.
 - o Presentació.
 - o Productes.
 - o Oferta gastronòmica.
 - o Materials utilitzats.

2. El procés d'aprovisionament per a serveis de càtering

- Magatzem, rebost i celler:
 - o Sol·licitud i recepció: mètodes senzills, documentació i aplicacions.
 - o Emmagatzematge: mètodes senzills i aplicacions.
 - o Controls de magatzem.
- Desenvolupament del procés d'aprovisionament intern:
 - o Formalització i trasllat de sol·licituds senzilles.
 - o Execució d'operacions dins del termini i en la forma requerits.
 - o Documentació.
- Seguretat dels productes.

3. El procés de muntatge de serveis de càtering

- Fases:
 - o Posada a punt de material i equips.
 - o Interpretació de l'ordre de servei.
 - o Aprovisionament de gèneres i elaboracions culinàries.
 - o Muntatge del servei de càtering.
 - o Disposició per a la seva càrrega.
- Tipus de muntatge de serveis de càtering més habituals:
 - o Muntatge en càtering de transports.
 - o Muntatge en càtering de col·lectivitats i a domicili.
- Elaboracions culinàries habituals en els diferents serveis de càtering.
- El muntatge de productes destinats a la venda a bord en mitjans de transport:
 - o Equips: carretons i cabines.
 - o Productes: xocolates, tabac, joieria, perfumeria, alcohol i infantils.
 - o Seguretat: cadenats, precintes numerats, cintes d'acer. Traçabilitat de la venda a bord.
 - o Emmagatzematge: dipòsit fiscal, dipòsit duaner i dipòsit nacional.
 - o Documentació habitual aprovada per l'autoritat duanera.

UNITAT FORMATIVA 2

Denominació: APLICACIÓ DE NORMES I CONDICIONS HIGIENICOSANITÀRIES EN RESTAURACIÓ

Codi: UF0053

Durada: 30 hores

Referent de competència: Aquesta unitat formativa es correspon amb les RP1, RP3, RP4 i RP5 pel que fa a compliment de normes i condicions higienicosanitàries.

Capacitats i criteris d'avaluació

C1: analitzar i aplicar les normes i condicions higienicosanitàries esmentades a les unitats de producció o servei d'aliments i begudes, per evitar riscos de toxiinfeccions alimentàries i contaminació ambiental.

CE1.1 Identificar i interpretar les normes higienicosanitàries d'obligat compliment relacionades amb instal·lacions, locals, utilitatge i manipulació d'aliments.

CE1.2 Classificar i interpretar l'etiquetatge de productes i estris de neteja més comuns, d'acord amb les seves aplicacions, i descriure'n propietats, avantatges, modes d'utilització i respecte del medi ambient.

CE1.3 Identificar els productes i estris de neteja autoritzats i emprar els adequats en cada cas, tenint en compte les característiques de les unitats de producció o servei d'aliments i begudes.

CE1.4 Classificar i explicar els riscos i les toxiinfeccions alimentàries més comunes, i identificar-ne les possibles causes.

CE1.5 Complir les normes higienicosanitàries i aplicar correctament els mètodes de neteja i ordre en operar amb equips, màquines, estris i gèneres i en netejar les instal·lacions.

Continguts

1. Aplicació de les normes i condicions de seguretat a les zones de producció i servei d'aliments i begudes

- Condicions específiques de seguretat que han de complir els locals, les instal·lacions, el mobiliari, els equips, la maquinària i el petit material característics de les unitats de producció i servei d'aliments i begudes.
- Identificació i aplicació de les normes específiques de seguretat.

2. Compliment de les normes d'higiene alimentària i manipulació d'aliments

- Concepte d'aliment.
- Requisits dels manipuladors/ores d'aliments.
- Importància de les bones pràctiques en la manipulació d'aliments.
- Responsabilitat de l'empresa en la prevenció de malalties de transmissió alimentària.
- Riscos per a la salut derivats d'una manipulació incorrecta d'aliments.
- Conceptes i tipus de malalties transmeses a través d'aliments.
- Alteració i contaminació dels aliments: conceptes, causes i factors contribuents.
- Fonts de contaminació dels aliments: físiques, químiques i biològiques.
- Principals factors que contribueixen al creixement bacterià.
- Salut i higiene personal: factors, materials i aplicacions.
- Maneig de residus i deixalles.
- Assumpció d'actituds i hàbits del manipulador/a d'aliments.
- Neteja i desinfecció: diferenciació de conceptes.
- Control de plagues: finalitat de la desinfecció i desratització.
- Materials en contacte amb els aliments: tipus i requisits.
- Etiquetatge dels aliments: lectura i interpretació d'etiquetes d'informació obligatòria.
- Qualitat higienicosanitària: conceptes i aplicacions.
- Autocontrol: sistemes d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC).
- Guies de pràctiques correctes d'higiene (GPCH).

3. Neteja d'instal·lacions i equips propis de les zones de producció i servei d'aliments i begudes

- Productes de neteja d'ús comú: tipus, classificació.
- Característiques principals d'ús.
- Mesures de seguretat i normes d'emmagatzematge.
- Interpretació de les especificacions.
- Sistemes i mètodes de neteja: aplicacions dels equips i materials bàsics. Procediments habituals: tipus i execució.

4. Ús d'uniformes i equipament personal de seguretat a les zones de producció i servei d'aliments i begudes

- Uniformes de cuina: tipus.
- Peces de protecció: tipus, adequació i normativa.
- Uniformes del personal de restaurant.

Orientacions metodològiques

Formació a distància:

Unitats formatives	Nombre màxim d'hores per impartir a distància
Unitat formativa 1	30
Unitat formativa 2	20

Seqüència:

Les unitats formatives d'aquest mòdul es poden programar de manera independent.

MÒDUL FORMATIU 2

Denominació: RECEPCIÓ I RENTAT DE SERVEIS DE CÀTERING

Codi: MF1090_1

Nivell de qualificació professional: 1

Associat a la unitat de competència:

UC1090_1 Realitzar les operacions de recepció i rentat de mercaderies procedents de serveis de càtering.

Durada: 90 hores

Capacitats i criteris d'avaluació

C1: efectuar processos de recepció de càrregues procedents de serveis de càtering realitzats d'acord amb procediments predeterminats.

CE1.1 Identificar les zones de descàrrega de materials i equips procedents del servei realitzat i la seva maquinària, i descriure'n:

- Funcions.
- Normes d'utilització.
- Riscos associats al seu ús.
- Manteniment bàsic d'ús necessari.

CE1.2 En un supòsit pràctic de recepció de càrrega procedent d'un servei de càtering, cal:

- Interpretar la informació de l'etiquetatge dels equips contenidors de la càrrega procedent del servei de càtering.
- Distribuir al departament corresponent, a partir de la informació de l'etiquetatge, els gèneres i les elaboracions culinàries envasades sobrants perquè se'n determini la reutilització.
- Distribuir al departament de rentat el parament, l'utillatge, el material i els equips que s'hagin de rentar.
- Distribuir al departament original el material divers i els equips reutilitzables que no necessitin rentat.
- Comprovar el bon estat dels materials i equips reutilitzables i, en cas que sigui necessari, emplenar el full de trencaments o disfuncions.

CE1.3 En un supòsit pràctic d'anàlisi d'acceptació de productes o de facturació del servei de càtering, cal:

- Identificar els gèneres, les elaboracions culinàries envasades i els productes en general sobrants que s'hagin de comptar.
- Comptar i anotar en el document corresponent els gèneres, les elaboracions culinàries envasades i els productes en general sobrants.

C2: realitzar processos de rentat de materials i equips reutilitzables procedents de serveis de càtering d'acord amb procediments predeterminats.

CE2.1 Identificar els elements que formen la maquinària i els equips del departament de rentat com ara el túnel de rentatge i el rentat a pressió, i descriure'n:

- Funcions.
- Normes d'utilització.
- Resultats quantitatius i qualitatius que s'obtenen.
- Aprofitament òptim de la màquina i estalvi d'aigua.
- Riscos associats a la seva manipulació.
- Manteniment d'ús necessari.

CE2.2 En un supòsit pràctic de rentat de materials i equips reutilitzables procedents d'un servei de càtering, cal:

- Situar a la sala de prerentat els materials i equips ordenats segons criteris d'ordre d'arribada, prioritat o espai físic.
- Classificar els materials i equips segons la seva naturalesa i col·locar-los al túnel de rentatge utilitzant els contenidors apropiats per evitar trencaments.

- Identificar els materials habituals procedents d'un servei de càterring que per la seva naturalesa s'hagin de rentar manualment.
- Jutjar la neteja de materials i equips rentats, i determinar si s'han de rentar altre cop o manualment per obtenir els resultats òptims d'higiene.
- Identificar els residus d'un sol ús més habituals procedents d'un servei de càterring i classificar-los per reciclar-los.
- Identificar els documents en què s'anoten els trencaments produïts i les disfuncions detectades en el departament de rentat.
- Identificar les normes higienicosanitàries i d'autoprotecció.
- Aplicar els mètodes de neteja i ordre en operar amb equips, màquines, estris i gèneres.

Continguts

1. Rentat de material de càterring

- El departament de rentat en instal·lacions de càterring:
 - o Definició i organització característica.
 - o Competències bàsiques dels professionals que intervenen en el departament.
- El procés de rentat de material procedent de serveis de càterring.
- Maquinària i equips bàsics: identificació, funcions, modes d'operació i manteniment.
 - o Túnel de rentatge.
 - o Màquines de desinfecció de coberts.
 - o Equip de rentat a pressió.
 - o Aigüeres.
 - o Galledes d'escombraries.
- Fases:
 - o Retirada i classificació de residus.
 - o Classificació de material: melamina, pisa, acer inoxidable, cristall.
 - o Rentat de material.
 - o Control final de rentat.
 - o Disposició per a emmagatzematge.

2. Seguretat i neteja a les zones de rentat en instal·lacions de càterring

- Condicions específiques de seguretat que han de complir els locals, les instal·lacions, el mobiliari, els equips, la maquinària i el petit material característics de les unitats de rentat de càterring.
- Identificació i aplicació de les normes específiques de seguretat.
- Productes de neteja d'ús comú: tipus, classificació, característiques principals d'ús, mesures de seguretat i normes d'emmagatzematge i interpretació de les especificacions.
- Sistemes i mètodes de neteja: aplicacions dels equips i materials bàsics. Procediments habituals: tipus i execució.
- Uniformitat i equipament personal de seguretat. Uniformes de rentat: llenceria i sabates. Peces de protecció: tipus, adequació i normativa.

3. Manipulació i classificació de residus procedents de serveis de càterring a la zona de rentat

- Maneig de residus i deixalles.
- Eliminació de residus i control de plagues.
- Neteja i desinfecció: diferenciació de conceptes; aplicacions pràctiques.
- Riscos per a la salut derivats d'una manipulació incorrecta de residus alimentaris.
- Tipus de malalties transmeses per una manipulació incorrecta de residus alimentaris.
- Fonts de contaminació dels aliments: físiques, químiques i biològiques.
- Salut i higiene personal: factors, materials i aplicacions.
- Autocontrol: sistemes d'anàlisi de perills i punts de control crític APPCC.
- Guies de pràctiques correctes d'higiene GPCH. Aplicacions.

Orientacions metodològiques

Formació a distància:

Nre. màxim d'hores per impartir a distància: 30

MÒDUL DE PRÀCTIQUES PROFESSIONALS NO LABORALS D'OPERACIONS BÀSIQUES DE CÀTERING

Codi: MP0016

Durada: 40 hores

Capacitats i criteris d'avaluació

C1: col·laborar en la posada a punt d'instal·lacions, equips, màquines, estris i eines que formen la dotació bàsica dels departaments de muntatge, i utilitzar-los d'acord amb les seves aplicacions i en funció del seu rendiment òptim.

CE.1.1 Seleccionar la maquinària adequada en funció del tipus de gènere, elaboració culinària envasada o material que s'ha de muntar, les instruccions rebudes i el volum de producció.

CE.1.2 Participar el manteniment d'ús d'acord amb les instruccions rebudes i verificar-ne la posada a punt mitjançant proves senzilles.

CE1.3 Consultar normes d'utilització d'equips, màquines i estris per evitar riscos i obtenir resultats predeterminats.

CE1.2 Mantenir i cuidar els equips i treure el màxim profit als mitjans utilitzats en el procés, per evitar costos i desgastos innecessaris.

C2: col·laborar en l'aprovisionament dels gèneres, elaboracions culinàries envasades, materials i equips que formen càrregues de serveis de càtering.

CE2.1 Consultar l'ordre de servei o el pla de producció proporcionats pel superior per obtenir informació que permeti seleccionar els gèneres, les elaboracions culinàries envasades, el material i els equips necessaris per al muntatge del servei.

CE2.2 Participar en la sol·licitud als departaments corresponents dels gèneres, elaboracions culinàries envasades, material i equips necessaris per al muntatge del servei.

CE2.3 Assistir en la realització d'operacions de control, utilitzant mitjans i instruccions aportats per a aquesta finalitat, i detectar desviacions entre les quantitats i qualitats dels gèneres, elaboracions culinàries envasades, materials i equips sol·licitats i els rebuts.

CE2.4 Manipular, d'acord amb la normativa higienicosanitària, els gèneres, les elaboracions culinàries envasades, els materials i equips procedents dels diferents departaments.

CE2.5 Executar operacions bàsiques d'emmagatzematge, ordenant les mercaderies d'acord amb el lloc, dimensions, equipament i sistema establerts, aplicant-hi rigorosament la normativa higienicosanitària.

CE2.6 Participar en la detecció de possibles deterioracions o pèrdues durant el període d'emmagatzematge, efectuar les operacions de retirada i informar-ne els departaments d'origen.

CE2.7 Reconèixer la responsabilitat i l'honradesa que requereix la participació en processos de recepció, emmagatzematge i distribució de mercaderies.

CE2.8 Escoltar de forma activa en els processos de comunicació.

C3: efectuar el muntatge de gèneres, elaboracions culinàries envasades, parament, utensilis i material divers en els recipients i equips establerts per oferir serveis de restauració.

CE3.1 Interpretar la fitxa de descripció del producte o diagrama de càrrega, amb la finalitat de col·locar en el recipient establert i en el mateix ordre, els gèneres, les elaboracions culinàries envasades, el parament i material divers.

CE3.2 Realitzar peticions o sol·licitar aclariments, informació a un membre del grup de treball i o instruccions al responsable directe.

C4: realitzar el procés de disposició de càrregues que forma un servei de càtering, i identificar les zones on es produeix.

CE4.1 Consultar el pla de producció o full de vols, per obtenir la informació necessària per identificar els equips per carregar i oferir el servei de càtering.

CE4.2 Emplenar les etiquetes amb les dades recaptades i etiquetar els equips en la forma i el lloc establerts.

CE4.3 Disposar les càrregues del servei de càtering al lloc establert.

C5: aplicar les normes i condicions higienicosanitàries esmentades a les unitats de producció o servei d'aliments i begudes, per evitar riscos de toxiinfeccions alimentàries i contaminació ambiental.

CE5.1 Utilitzar els productes i estris de neteja adequats en cada cas, tenint en compte les característiques de les unitats de producció o servei d'aliments i begudes.

CE5.2 Complir les normes higienicosanitàries i aplicar correctament els mètodes de neteja i ordre en operar amb equips, màquines, estris i gèneres i en netejar les instal·lacions.

C6: efectuar la recepció de càrregues procedents de serveis de càterring realitzats d'acord amb procediments predeterminats.

CE6.1 Consultar la informació de l'etiquetatge dels equips contenidors de la càrrega procedent del servei de càterring.

CE6.2 Distribuir al departament corresponent, a partir de la informació de l'etiquetatge, els gèneres i les elaboracions culinàries envasades sobrants perquè se'n determini la reutilització.

CE6.3 Distribuir al departament de rentat el parament, l'utilatge, el material i els equips que s'hagin de rentar.

CE6.4 Distribuir al departament original el material divers i els equips reutilitzables que no necessitin rentat.

CE6.5 Comprovar el bon estat dels materials i equips reutilitzables i, en cas que sigui necessari, emplenar el full de trencaments o disfuncions.

CE6.6 Classificar els gèneres, les elaboracions culinàries envasades i els productes en general sobrants que s'hagin de comptar.

CE6.7 Comptar i anotar en el document corresponent els gèneres, les elaboracions culinàries envasades i els productes en general sobrants.

C7: realitzar el rentat de materials i equips reutilitzables procedents de serveis de càterring d'acord amb procediments predeterminats.

CE7.1 Situar a la sala de prerentat els materials i equips ordenats segons criteris d'ordre d'arribada, prioritat o espai físic.

CE7.2 Classificar els materials i equips segons la seva naturalesa i col·locar-los al túnel de rentatge utilitzant els contenidors apropiats per evitar trencaments.

CE7.3 Classificar els materials habituals procedents d'un servei de càterring que per la seva naturalesa s'hagin de rentar manualment.

CE7.4 Jutjar la neteja de materials i equips rentats, i determinar si s'han de rentar altre cop o manualment per obtenir els resultats òptims d'higiene.

CE7.5 Classificar per reciclar-los els residus d'un sol ús més habituals procedents d'un servei de càterring.

CE7.6 Utilitzar els documents en què s'anoten els trencaments produïts i les disfuncions detectades en el departament de rentat.

CE7.7 Complir les normes higienicosanitàries i d'autoprotecció.

CE7.8 Aplicar els mètodes de neteja i ordre en operar amb equips, màquines, estris i gèneres.

C8: participar en els processos de treball de l'empresa, seguint les normes i instruccions establertes en el centre de treball.

CE8.1 Comportar-se responsablement tant en les relacions humanes com en els treballs que cal fer.

CE8.2 Respectar els procediments i les normes del centre de treball.

CE8.3 Emprendre amb diligència les tasques segons les instruccions rebudes i tractar que s'adeqüin al ritme de treball de l'empresa.

CE8.4 Integrar-se en els processos de producció del centre de treball.

CE8.5 Utilitzar els canals de comunicació establerts.

CE8.6 Respectar en tot moment les mesures de prevenció de riscos, salut laboral i protecció del medi ambient.

Continguts

1. Posada a punt i utilització d'instal·lacions, equips, màquines, estris i eines necessaris per al muntatge de serveis de càterring

- Selecció de maquinària en funció del muntatge que cal efectuar.

- Posada a punt, neteja, ordre i manteniment dels equips disponibles i el lloc de treball.
- Utilització dels equips, màquines, estris i eines, d'acord amb les seves normes d'ús i les instruccions rebudes.

2. Aprovisionament de gèneres, elaboracions culinàries envasades, materials i equips per al muntatge de serveis de càteríng

- Interpretació de l'ordre de servei o pla de producció o full de vols.
- Sol·licitud interna de gèneres, elaboracions culinàries envasades, materials i equips segons l'ordre de servei o pla de producció.
- Emplenament de documentació per a l'aprovisionament intern.
- Recepció de la sol·licitud d'aprovisionament.
- Interpretació d'etiquetatge i documentació que acompanya la recepció.
- Assistència en el control de la recepció de gèneres, elaboracions, materials i equips sol·licitats.
- Emmagatzematge de mercaderies rebudes.
- Detecció de deterioracions o pèrdues en mercaderies.
- Escolta activa en el procés de comunicació.

3. Muntatge de gèneres, elaboracions culinàries envasades, parament, utensilis i material divers en els recipients i equips establerts

- Interpretació de la fitxa de descripció de producte o diagrama de càrrega.
- Interpretació de les activitats de treball que ha de realitzar cada membre de l'equip de treball.
- Coordinació amb la resta d'integrants de l'equip de treball.
- Muntatge en els recipients i equips establerts per oferir el servei de restauració.

4. Disposició de les càrregues que formen els serveis de càteríng

- Interpretació de pla de producció o full de vols per a l'etiquetatge de les càrregues.
- Emplenament i impressió d'etiquetes per a equips en funció del pla de producció o full de vols.
- Col·locació dels equips per carregar-los a les zones destinades, respectant l'ordre establert en funció de l'etiquetatge.

5. Compliment de les normes de seguretat, higiene i protecció ambiental en els departaments de muntatge i rentat de càteríng

- Compliment de la normativa higienicosanitària, de seguretat i de manipulació d'aliments.
- Respecte de les mesures d'estalvi d'energia i conservació ambiental en els processos d'emmagatzematge i manipulació de gèneres i elaboracions culinàries envasades per a serveis de càteríng.

6. Recepció de càrregues procedents de serveis de càteríng efectuats

- Interpretació de l'etiquetatge dels equips contenidors de càrrega.
- Distribució al departament corresponent dels gèneres i elaboracions envasades sobrants perquè se'n determini la possible reutilització.
- Distribució al departament de rentat del parament, utilatge, material i equips reutilitzables.
- Distribució al departament original dels equips i material reutilitzables que no necessitin rentat.
- Comprovació del bon estat de materials i equips reutilitzables.
- Emplenament de documentació corresponent a productes i material deteriorats.
- Selecció de productes sobrants que s'hagin de comptar a efectes de facturació dels serveis de càteríng.
- Recompte i anotació en la documentació establerta de productes sobrants que s'hagin de comptar a efectes de facturació dels serveis de càteríng.

7. Rentat de materials i equips reutilitzables procedents de serveis de càteríng efectuats

- Ubicació a la sala de pre-ment dels materials i equips ordenats segons criteris d'ordre d'arribada, prioritat o espai físic.
- Classificació dels materials i equips segons la seva naturalesa i col·locació al túnel de rentatge.
- Comprovació de la neteja de materials i equips rentats per verificar els resultats òptims d'higiene.

- Emplenament de documentació de trencaments i disfuncions detectats.
- Identificació i classificació dels residus d'un sol ús procedents de serveis de càteríng.

8. Integració i comunicació en el centre de treball

- Comportament responsable en el centre de treball.
- Respecte dels procediments i normes del centre de treball.
- Interpretació i execució amb diligència de les instruccions rebudes.
- Reconeixement del procés productiu de l'organització.
- Utilització dels canals de comunicació establerts en el centre de treball.
- Adequació al ritme de treball de l'empresa.
- Seguiment de les normatives de prevenció de riscos, salut laboral i protecció del medi ambient.

IV. PRESCRIPCIONS DEL PERSONAL FORMADOR

Mòdul formatiu	Titulació requerida	Experiència professional requerida en l'àmbit de la unitat de competència	
		Si es té titulació	Si no es té titulació
MF1089_1: Aprovisionament i muntatge per a serveis de càteríng	- Tècnic/a superior en restauració. - Certificat de professionalitat de nivell 3 de la família professional <i>Hoteleria i turisme</i> en l'àrea de restauració.	1 any	3 anys
MF1090_1: Recepció i rentat de serveis de càteríng	- Tècnic/a superior en restauració. - Certificat de professionalitat de nivell 3 de la família professional <i>Hoteleria i turisme</i> en l'àrea de restauració.	1 any	3 anys

V. REQUISITS MÍNIMS D'ESPAIS, INSTAL·LACIONS I EQUIPAMENT

Espai formatiu	Superfície m ² 15 alumnes	Superfície m ² 25 alumnes
Aula polivalent	30	50
Taller de càteríng	90	90

Espai formatiu	M1	M2
Aula polivalent	X	X
Taller de càteríng	X	X

Espai formatiu	Equipament
Aula polivalent	- Pissarres per escriure amb retolador - Equips audiovisuals - Rotafolis - Material d'aula - Taula i cadira per a formador/a - Taules i cadires per a alumnes
Taller de càteríng	- 1 túnel de rentatge - 1 cinta de muntatge de safates - Màquina de termoenvasament - Màquina de termosegellament - Empaquetadora de coberts - 5 carretons complets - 10 <i>container atlas</i> o cabines grans - 10 <i>standard units</i> o cabines petites - Cistelles - Termos - Vaixella

	- Coberteria - Cristalleria - Material de venda a bord - Material de majordomia - 2 cambres de fred positiu (1 per a recepció de tornada, 1 per despatxar) - 2 taules de treball - Prestatgeries - Etiquetes

No s'ha d'interpretar que els diversos espais formatius identificats s'hagin de diferenciar necessàriament mitjançant tancaments.

Les instal·lacions i els equipaments hauran de complir la normativa industrial i higienicosanitària corresponent i respondran a mesures d'accessibilitat universal i seguretat dels participants.

El nombre d'unitats que s'han de disposar dels estris, màquines i eines que s'especifiquen en l'equipament dels espais formatius, serà el suficient per a un mínim de 15 alumnes i s'haurà d'incrementar, si s'escau, per atendre un nombre superior d'alumnes.

En el cas que la formació s'adreci a persones amb discapacitat, es duran a terme les adaptacions i els ajustaments raonables per assegurar-ne la participació en condicions d'igualtat.