



MINISTERIO
DE TRABAJO
Y ASUNTOS SOCIALES

INSTITUTO NACIONAL
DE EMPLEO

PROGRAMA DE CURSO DE FORMACIÓN PROFESIONAL OCUPACIONAL

Procesador de Catering

DATOS GENERALES DEL CURSO

1. **Familia Profesional:** INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Área Profesional: I. DE PRECOCINADOS Y COCINADOS

2. **Denominación del curso:** PROCESADOR DE CATERING

3. **Código:** IAPC20

4. **Curso:** OCUPACIÓN

5. **Objetivo general:**

Al finalizar el curso de formación, los asistentes serán capaces de seleccionar y acondicionar las distintas materias primas para la elaboración de platos sometidos o no a tratamientos térmicos para su distribución en servicio de catering, así como conservar los distintos productos en las condiciones adecuadas, promoviendo y manteniendo la adecuada higiene en todos los procesos.

6. **Requisitos del profesorado:**

6.1. Nivel académico:

Titulación FP. II Hostelería (Cocina) o, en su defecto, capacitación profesional equivalente en la ocupación relacionada con el curso.

6.2. Experiencia profesional:

Deberá tener 3 años de experiencia en la ocupación como Jefe de Departamento de Cocina.

6.3. Nivel pedagógico:

Formación metodológica o experiencia docente.

7. **Requisitos de acceso del alumno:**

7.1. Nivel académico o de conocimientos generales:

- Preferible F.P. I (Cocina).

7.2. Nivel profesional o técnico:

Conocimientos técnicos en dicha especialidad, FP. I en Cocina, o en su defecto un año de experiencia con perspectivas o posibilidades de empleo en la especialidad.

7.3. Condiciones físicas:

No padecer procesos toxiinfecciosos que impidan el normal desarrollo de la profesión (portador de salmonella y estafilococosis), ni padecer deficiencias motoras.

8. **Número de alumnos:**

15 alumnos.

9. Relación secuencial de bloques de módulos formativos:

- Seguridad e Higiene en el Catering
- Recepción y disposición de materias perecederas o no perecederas.
- Tratamientos previos de alimentos para Catering.
- Elaboración de platos con tratamiento térmico.
- Elaboración de platos sin tratamiento térmico.
- Acondicionamiento y transporte de platos elaborados.

10. Duración:

Prácticas	300
Conocimientos profesionales.....	175
Evaluaciones.....	25
Total	500 horas

11. Instalaciones:

11.1. Aula de clases teóricas:

- Superficie: el aula tendrá un mínimo de 30 m², 2 m²/alumno.
- Mobiliario: estará equipada con mobiliario docente para 15 plazas de adultos, además de los elementos auxiliares.

11.2. Instalaciones para prácticas:

- Superficie: 70 m².
- Iluminación: 300 a 350 lux.
- Ventilación: natural por ventanas.
- Mobiliario: cocina caliente central y cocina fría para: montaje de platos fríos, preparación de carnes, preparación de aves, preparación de pescados, preparación de verduras.
- El acondicionamiento eléctrico deberá cumplir las normas de baja tensión y estar preparado de forma que permita la realización de las prácticas.

11.3. Otras instalaciones:

- Como instalaciones de apoyo se deberá disponer de las siguientes:
- El almacén deberá tener una superficie de 100 m², suelo de loseta, con ventanas de iluminación y ventilación natural. Estará provisto, además, de estanterías metálicas o de obra, así como de un armario para envases y frigoríficos para las materias primas.
- Estará dotado de depósito de almacenamiento de ingredientes.
- Cámaras frigoríficas de carnes, pescados, verduras, conservas y congelador.
- Un espacio mínimo de 50 m², para despachos de dirección, sala de profesores y actividades de coordinación.
- Una secretaría.
- Aseos y servicios higiénicos-sanitarios en número adecuado a la capacidad del centro.
- Los centros deberán reunir las condiciones higiénicas, acústicas, de habitabilidad y de seguridad, exigidas por la legislación vigente y disponer de licencia municipal de apertura como centro de formación.

12. Equipo y material:

12.1. Equipo:

- Hornos.
- Batidoras.
- Cortadoras.
- Freidoras.
- Freidora basculante.
- Hornos (vapor y convención)
- Trituradoras.
- Refrigeradores.
- Armarios fríos.
- Centrifugadora de verduras.
- Cocedoras a vapor.
- Marmita autoclave.
- Planchas rápidas.
- Dosificadores.
- Cascadoras circulares.
- Congeladores.
- Fogones (grill).
- Mesas de trabajo.
- Laminadora.
- Plegadora.
- Amasadora.

12.2. Herramientas y utillaje:

- Marmitas.
- Ollas.
- Herramientas y utillaje de cocinero.
- Termos.
- Sartenes.
- Placas.

12.3. Material de consumo:

- Arroz.
- Huevos.
- Harinas.
- Legumbres.
- Vegetales.
- Hortalizas.
- Pescados de agua dulce y salada.
- Carnes vacuna, porcina, caprina...
- Moluscos.
- Crustáceos
- Especias.
- Azúcar.

- Harinas.
- Productos semi-elaborados.
- Pastas alimenticias.
- Aceites.
- Mantequilla...

Y en general, se dispondrá de los materiales en cantidad suficiente para la correcta realización de las prácticas del curso.

12.4. Material didáctico:

A los alumnos se les proporcionará los medios didácticos y el material escolar, imprescindibles, para el desarrollo del curso.

- Blocs.
- Bolígrafos.
- Documentación teórica y práctica.

12.5. Elementos de protección:

- Camisa para enfriamiento o calentamiento.
- Los medios necesarios de Seguridad e Higiene (mascarillas, zapatos antideslizantes, delantal, guantes de látex, gorros, fundas de malla de acero para los dedos, uniforme de cocinero, paños de cocina, etc...).

13. Inclusión de nuevas tecnologías:

- Dosificadores automáticos.
- Cocción y preparado en vacío.
- Nuevas tecnologías de blanqueado.
- Túnel de congelación ultra-rápida.
- Cocina de inducción.

DATOS ESPECÍFICOS DEL CURSO

14. Denominación del módulo:

SEGURIDAD E HIGIENE EN EL CATERING.

15. Objetivo del módulo:

Detectar, promover y mantener un adecuado control de las condiciones de la higiene durante el proceso de manipulación, desde la llegada de las materias primas hasta la disposición para su consumo, así como optimizar y controlar las condiciones de trabajo relativas a la seguridad laboral, al objeto de reducir los factores de riesgo de accidentes en la elaboración de productos de catering.

16. Duración del módulo:

50 horas.

17. Contenidos formativos del módulo:

A) Prácticas

- Realizar el aseo personal.
- Limpiar establecimientos e instalaciones.
- Desinfectar la maquinaria y utensilios necesarios.
- Utilizar los desinfectantes y productos más adecuados para cada uso.
- Manipular los alimentos según la normativa vigente.
- Diagnosticar la calidad y estado de conservación de las materias primas alimenticias por sus características organolépticas.
- Diagnosticar calidades, estado de los alimentos en conserva y alimentos cocinados, utilizando los indicadores ya mencionados.
- Distinguir el inicio de una contaminación microbiana en distintos alimentos, indicando la causa y los efectos que la producen.
- Optimizar las condiciones del lugar de trabajo que supongan factores de riesgo.
- Determinar aquellos elementos de la maquinaria y utensilios con mayor riesgo.
- Adoptar medidas preventivas en el manejo y mantenimiento de la maquinaria a utilizar.
- Utilizar correctamente la indumentaria y elementos de protección necesarios (mascarilla, zapatos antideslizantes, delantal, guantes de látex, gorros, fundas de malla de acero para los dedos...).

B) Contenidos teóricos

- Normativa sobre Seguridad e Higiene en el trabajo.
- Bacteriología e higiene alimentaria.
- Normas sobre manipulación de alimentos.
- Desinfección: tipos de desinfectantes y su acción.
- Detergentes y productos de limpieza: usos y características.
- Desinfección de equipos y utensilios: cortadoras, trituradoras, centrifugadoras.
- Instalaciones y establecimientos. Importancia de su limpieza.
- Calidad y caracteres organolépticos de los alimentos.
- Alimentos y microorganismos. Fuentes de contaminación.
- Embalajes y envases para conservación de productos alimenticios.
- Actividades del personal manipulador de alimentos: actitudes incorrectas del manipulador de alimentos.
- Condiciones higiénico-sanitarias del puesto de trabajo.
- Condiciones higiénico-sanitarias de aparatos y útiles de trabajo.

- Salud e higiene personal. Controles médicos obligatorios y voluntarios.
- Enfermedades transmisibles: toxiinfecciones alimentarias.
- Normas higiénico-sanitarias del transporte de productos alimenticios.
- Principios básicos de prevención que deben aplicarse en el catering.
- Importancia de las condiciones de trabajo. Factores de riesgo individuales y colectivos.
- Principales factores de riesgo capaces de originar un accidente.
- Accidentes debidos al manejo de materiales, herramientas y maquinarias en la elaboración de productos de catering.
- Prevención de accidentes eléctricos.
- Indumentaria y elementos de protección en la elaboración de productos de catering.
- Importancia de la preservación del medio ambiente.

C) Contenidos relacionados con la profesionalidad

- Actitud adecuada hacia la limpieza y el orden.
- Actitud hacia la búsqueda y obtención de los requisitos de calidad, tanto en procesos como en productos.
- Actitud respetuosa hacia las normas de Seguridad e Higiene en el trabajo.
- Actitud hacia una postura de continuo control del oportuno desarrollo de los diferentes procesos.
- Disposición para la toma de decisiones ante cualquier eventualidad, según su grado de responsabilidad.
- Disposición para realizar el trabajo de forma segura.
- Cooperación en las campañas y programas de Seguridad e Higiene.
- Ser metódico y sistemático en la limpieza y desinfección de los utensilios y aparatos.
- Sistematizar la elección de los productos de limpieza y desinfección más adecuados para cada uno de los utensilios y maquinaria.
- Tener establecidas medidas correctoras para solucionar los problemas que puedan surgir en algunas de las fases.
- Seguir el orden establecido en los procedimientos.
- Iniciativa para tomar decisiones ante cualquier eventualidad.
- Sensibilización hacia la protección del medio ambiente.

14. Denominación del módulo:

RECEPCIÓN Y DISPOSICIÓN DE MATERIAS PERECEDERAS Y NO PERECEDERAS.

15. Objetivo del módulo:

Realizar pedidos en función del plan de trabajo previsto, controlando calidades y cantidades de las materias primas y auxiliares recepcionadas, tomando muestras, así como almacenándolas según características para su posterior tratamiento.

16. Duración del módulo:

60 horas.

17. Contenidos formativos del módulo:

A) Prácticas

- Realizar pedidos de materias primas y auxiliares, en función de existencias en almacén y planes de trabajo.
- Clasificar las materias primas y auxiliares según clases y características.
- Desechar los alimentos cuyas características organolépticas o calidades no cumplan los requisitos sanitarios.
- Identificar los envases y embalajes deteriorados que puedan afectar a la calidad de los alimentos.
- Registrar pesos de las materias recepcionadas, haciendo uso de básculas.
- Comprobar que los pesos y calidades del suministro corresponden con la orden de compra o nota de entrega.
- Manejar registros de pedidos.
- Tomar muestras para su posterior análisis.
- Almacenar los alimentos recepcionados según naturaleza.
- Controlar las condiciones de almacenaje de los alimentos para su posterior tratamiento.

B) Contenidos teóricos

- Previsión de materias primas y auxiliares según necesidades.
- Ingredientes necesarios para la elaboración de platos: carnes, pescados, crustáceos, legumbres, hortalizas, verduras, ovoproductos, etc...
- Características y calidades de los productos alimentarios.
- Características organolépticas de los alimentos.
- Microbiología de los alimentos.
- Condiciones sanitarias de los alimentos recepcionados: envases, embalajes.
- Técnicas de pesado, registro y control de los alimentos recepcionados.
- Técnicas de toma de muestras para su análisis.
- Técnicas de conservación de los alimentos recepcionados para su posterior tratamiento.
- Disposición de los alimentos según naturaleza: almacenes, depósitos, cámaras.
- Parámetros de conservación a controlar: temperatura, humedad relativa, luz y aireación.

C) Contenidos relacionados con la profesionalidad

- Actitud hacia la organización y previsión de existencias.
- Disposición hacia la eliminación de aquellos alimentos que no reúnan los requisitos de calidad exigidos.
- Actitud respetuosa hacia las normas de Seguridad e Higiene en el trabajo.
- Disposición hacia el control del proceso de conservación de las materias recepcionadas.

- Actitud hacia el continuo control de los diferentes procesos.
- Vigilar el seguimiento del control y registro de pesos.
- Ser preciso y riguroso en la eliminación de alimentos que no reúnan los requisitos de calidad.
- Controlar el momento más oportuno para la toma de muestras.
- Precisión a la hora de seleccionar los depósitos, almacenes y envases de los diferentes alimentos a conservar.
- Ser preciso y riguroso en el control de las condiciones de almacenaje.

14. Denominación del módulo:

TRATAMIENTOS PREVIOS DE ALIMENTOS PARA CATERING.

15. Objetivo del módulo:

Tratar y acondicionar carnes, pescados, verduras, ovoproductos, etc..., realizando mixes, masas, tratando térmicamente algunos alimentos, tomando muestras, así como distribuyendo los alimentos tratados para la ulterior elaboración de platos fríos y calientes.

16. Duración del módulo:

110 horas.

17. Contenidos formativos del módulo

A) Prácticas

- Seleccionar las bancadas de procesamiento de cocina fría según naturaleza de los alimentos.
- Pesar los ingredientes según los platos a elaborar haciendo uso de básculas.
- Picar, cortar, trocear o triturar carnes y aves según características del producto final a obtener.
- Manejar picadoras, troceadoras y trituradoras de carnes.
- Descabezar, eviscerar, escamar, trocear y/o filetear y lavar pescados.
- Utilizar escamadoras y cuchillería de pescados.
- Lavar, pelar, cortar y trocear hortalizas y verduras.
- Manipular y cascar huevos según condiciones sanitarias exigidas.
- Acondicionar ovoproductos líquidos.
- Dosificar y realizar mixes según formulaciones establecidas.
- Amasar, laminar, plegar, rebozar y empanar alimentos.
- Utilizar amasadoras, laminadoras, plegadoras.
- Realizar tratamientos térmicos a algunos alimentos para su posterior elaboración final.
- Controlar tiempos y temperaturas en los tratamientos térmicos.
- Tomar muestras para su posterior análisis.
- Eliminar residuos según su naturaleza orgánica, inorgánica.
- Distribuir los alimentos manipulados en las bancadas de cocina fría a las bancadas de procesamiento de cocina caliente.

B) Contenidos teóricos

- Proceso de preparación y acondicionamiento de los alimentos, para la posterior elaboración de productos de catering.
- Bancadas de procesamiento de cocina fría: características y utilidades según la naturaleza de los alimentos.
- Técnicas de pesado de ingredientes según platos a elaborar.
- Proceso de picado, cortado, troceado o triturado de carnes y aves.
- Proceso de descabezado, eviscerado, escamado, troceado y/o fileteado y lavado de pescados.
- Proceso de lavado, pelado, cortado y troceado de hortalizas y verduras.
- Manipulación de huevos y acondicionamiento de ovoproductos líquidos.
- Manipulaciones permitidas en la preparación y acondicionamiento de alimentos.
- Realización de mixes: criterios de dosificación y mezclado de ingredientes.
- Conocimiento de formulaciones preestablecidas.
- Técnicas de amasado, laminado, plegado, rebozado y empanado.

- Tratamientos térmicos previos de alimentos y su preparación final.
- Técnica de control de tiempos y temperaturas en los tratamientos térmicos.
- Funcionamiento y manejo de picadoras, troceadoras y trituradoras de carne.
- Manejo de escamadoras y cuchillería para pescados.
- Funcionamiento y manejo de amasadora, laminadora, plegadora y dosificadora.
- Técnicas de toma de muestras para su posterior análisis.
- Técnicas de eliminación de residuos.
- Proceso de distribución de los alimentos manipulados en las bancadas de cocina fría a las bancadas de procesamiento.

C) Contenidos relacionados con la profesionalidad

- Actitud hacia la consecución de los requisitos de calidad.
- Actitud hacia el control del acondicionamiento de carnes, pescados, verduras, etc...
- Disposición para adoptar medidas preventivas.
- Disposición para la toma de decisiones según su grado de responsabilidad.
- Concentración, observación y atención en el acondicionamiento de carnes, pescados, verduras, etc...
- Precisión en la realización de mixes.
- Ser preciso y riguroso en el tratamiento térmico de algunos alimentos.
- Elegir la metodología más adecuada para cada uno de los procesos (amasado, laminado, plegado, rebozado, empanado).

14. Denominación del módulo:

ELABORACIÓN DE PLATOS CON TRATAMIENTO TÉRMICO.

15. Objetivo del módulo:

Procesar alimentos, dosificando y mezclando alimentos, aplicando aderezos, cociendo, friendo y asando los ingredientes según requisitos del plato, enfriando o manteniendo temperaturas, a fin de elaborar platos sometidos a tratamientos térmicos, así como salsas y jugos de asados.

16. Duración del módulo:

100 horas.

17. Contenidos formativos del módulo:

A) Prácticas

- Disponer los alimentos acondicionados en las bancadas de procesamiento de cocina caliente según los platos a elaborar.
- Seleccionar los ingredientes necesarios en función de la cantidad y tipos de platos.
- Pesar y dosificar ingredientes según fórmulas establecidas.
- Mezclar ingredientes en la secuencia y proporciones según fórmulas.
- Manejar básculas, dosificadoras y mezcladoras.
- Dosificar y añadir aderezos.
- Realizar distintos tratamientos térmicos, cocción, fritura, asado, según naturaleza de los platos.
- Manejar y utilizar cocedoras a vapor, marmitas, autoclave, freidora, hornos.
- Controlar los tiempos y temperaturas de los procesos de cocción, fritura, asado.
- Enfriar y refrigerar los platos en función de su naturaleza y tiempo de consumo.
- Utilizar refrigeradores y armarios fríos.
- Tomar muestras para su posterior análisis.
- Eliminar residuos según su origen.

B) Contenidos teóricos

- Conocimiento del proceso general de elaboración de platos sometidos a tratamiento térmico para servicios de catering.
- Bancadas de procesamiento de cocina caliente características y utilidades según la naturaleza de los alimentos.
- Ingredientes necesarios para la elaboración de platos calientes, salsas y jugos.
- Pesos y proporciones correctas de ingredientes según platos a elaborar.
- Proceso de mezclado de ingredientes según fórmulas preestablecidas.
- Dosificación y aplicación de aderezos.
- Tratamientos térmicos: cocción, fritura, asado... según los requisitos de los platos.
- Funcionamiento y manejo de cocedoras a vapor, marmita, autoclave, freidora, hornos.
- Temperaturas y tiempos en los procesos térmicos.
- Proceso de enfriado de alimentos cocinados.
- Técnicas de toma de muestras para el posterior análisis de calidad.
- Técnicas de eliminación de residuos según origen orgánico e inorgánico.

C) Contenidos relacionados con la profesionalidad

- Actitud hacia el control del desarrollo de los diferentes procesos de dosificación, mezclado.

- Disposición hacia la toma de decisiones ante cualquier eventualidad del proceso, según el grado de responsabilidad.
- Actitud hacia el cumplimiento de las normas de Seguridad e Higiene en el trabajo.
- Disposición hacia la consecuencia de los requisitos de calidad en los diferentes tratamientos térmicos.
- Elegir los ingredientes más adecuados para la obtención del plato final.
- Precisión a la hora de dosificar y mezclar ingredientes en la elaboración de platos calientes y salsas.
- Controlar el seguimiento de la fórmula previamente establecida.
- Atención y vigilancia en el cumplimiento de los requisitos de calidad.
- Responsabilidad en el cumplimiento de los objetivos establecidos de cantidad de platos en los tiempos convenidos.
- Diagnosticar y reaccionar con rapidez ante los desajustes en los tratamientos.

14. Denominación del módulo:

ELABORACIÓN DE PLATOS SIN TRATAMIENTO TÉRMICO.

15. Objetivo del módulo:

Elaborar platos que no precisen tratamientos térmicos, dosificando y mezclando ingredientes, añadiendo aliños, tomando muestras, así como utilizando la maquinaria y utensilios necesarios para la consecución del proceso.

16. Duración del módulo:

100 horas.

17. Contenidos formativos del módulo:

A) Prácticas

- Seleccionar los ingredientes necesarios según los platos fríos a elaborar.
- Registrar pesos y proporciones de los ingredientes a utilizar.
- Dosificar ingredientes según formulación previa.
- Mezclar y batir ingredientes.
- Dosificar y añadir aderezos en los momentos precisos.
- Utilizar y manejar mezcladoras y batidoras.
- Elaborar salsas: mahonesa, tártara, amarilla, alioli, vinagreta, andaluza...
- Elaborar ensaladas, ensaladillas.
- Tomar muestras para su posterior análisis.
- Eliminar residuos según origen orgánico, inorgánico.

B) Contenidos teóricos

- Conocimiento del proceso general de elaboración de platos fríos para servicio de catering.
- Ingredientes necesarios para la elaboración de platos fríos.
- Ingredientes, dosificación y formulaciones de aderezos.
- Pesos y proporciones correctas de los ingredientes a utilizar.
- Dosificación de ingredientes.
- Técnicas de pesado y dosificado.
- Secuenciación de las mezclas según formulaciones establecidas.
- Manejo de los utensilios y maquinaria empleados al efecto (mezcladora, batidora...).
- Técnicas de toma de muestras para su posterior análisis.
- Técnicas de eliminación de residuos según naturaleza.

C) Contenidos relacionados con la profesionalidad

- Actitud adecuada hacia la limpieza y el orden.
- Actitud hacia la búsqueda y obtención de los requisitos de calidad, tanto en procesos como en los productos de catering.
- Actitud respetuosa hacia las normas de Seguridad e Higiene en el trabajo.
- Actitud hacia un continuo control del oportuno desarrollo de los diferentes procesos.
- Disposición para la toma de decisiones.
- Elegir la metodología y técnicas más adecuadas para cada uno de los procesos (mezclado, batido).
- Elegir los ingredientes más adecuados para la obtención de los platos fríos.

- Buscar metodología y sistematismo en la utilización de la maquinaria y utensilios más adecuados para cada proceso.
- Búsqueda de precisión a la hora de dosificar ingredientes.
- Controlar el seguimiento de la fórmula previamente establecida.
- Eliminar aquellos ingredientes que por sus características pueden suponer alteraciones sobre el nivel de calidad preestablecido.

14. Denominación del módulo:

ACONDICIONAMIENTO Y TRANSPORTE DE PLATOS ELABORADOS.

15. Objetivo del módulo:

Acondicionar los platos elaborados, verificando sus características finales, porcionando, decorando los platos, seleccionando los recipientes, así como conservando los alimentos, a fin de distribuirlos manteniendo las condiciones higiénico-sanitarias.

16. Duración del módulo:

80 horas.

17. Contenidos formativos del módulo:

A) Prácticas

- Tomar muestras para el control de calidad final de los productos elaborados.
- Verificar el aspecto, peso, porcionado, composición y sabor final de los platos.
- Seleccionar los elementos de decoración.
- Decorar los platos elaborados.
- Seleccionar los envases y recipientes idóneos, según la naturaleza del plato elaborado.
- Conservar los distintos productos por frío o calor, según requisitos de los platos.
- Manejar refrigeradores, armarios fríos.
- Controlar los tiempos y temperaturas de conservación.
- Verificar las condiciones higiénico-sanitarias de los medios de transporte de alimentos.
- Controlar la temperatura del transporte de los platos elaborados.
- Verificar las condiciones ambientales y sanitarias del lugar de recepción de los productos de catering.

B) Contenidos teóricos

- Técnicas de toma de muestras para el control de calidad final de los productos elaborados.
- Conocimientos sobre el aspecto, peso, porcionado, composición y sabor final de los platos.
- Proceso de decoración de los platos terminados.
- Elementos de decoración en función de los tipos de platos. Técnicas de decorado.
- Tipos y características de envases. Recipientes termoestables.
- Períodos de tiempo para consumo de los productos de catering.
- Principios generales de conservación de alimentos: conservación por frío, conservación por calor.
- Parámetros de tiempos y temperaturas de conservación.
- Utilización de refrigeradores, armarios fríos.
- Condiciones higiénico-sanitarias del transporte de productos alimenticios.
- Condiciones ambientales y sanitarias del servicio de productos de catering.

C) Contenidos relacionados con la profesionalidad

- Actitud hacia el mantenimiento de las condiciones higiénico-sanitarias de los productos de catering.
- Actitud hacia el continuo control de los procesos de conservación según naturaleza de los platos.
- Actitud hacia la búsqueda y obtención de los requisitos de calidad.
- Disposición hacia la toma de decisiones ante cualquier eventualidad del proceso, según el grado de responsabilidad.
- Elegir el momento idóneo para la toma de muestras.

- Ser preciso y riguroso en los procesos de conservación de los productos de catering.
- Ser preciso en el control de tiempos de consumo de los productos.
- Determinar medidas correctoras para solucionar problemas.
- Iniciativa para tomar decisiones ante cualquier eventualidad, según el grado de responsabilidad.