

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Catering (SERVICIO DE CATERING)

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

Contextualizar la actividad de catering dentro de la industria hostelera. Conocer la estructura de la empresa o departamento de catering, y la distribución de tareas entre sus profesionales. Saber la forma en la que un catering se abastece, y qué departamentos, así como profesionales, participan del proceso. Diseñar, montar y establecer instrumental y maquinaria de lavado en catering, y utilizarlos de forma correcta

Contenidos:

Ud1.- Introducción

- 1.1. La actividad del catering
- 1.2. Organización de empresas de catering
- 1.3. La oferta
- 1.4. La comercialización

Ud2.- Preparación

- 2.1. Organización del departamento de montaje en instalaciones de catering
- 2.2. Materiales y equipos de montaje en catering
- 2.3. Maquinaria y equipos básicos



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Ud3.- Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering

3.1. Economato y bodega

3.2. Control de almacén

3.3. Formalización y traslado de solicitudes sencillas

3.4. Tipos de montaje de servicios de catering

3.5. Elaboraciones culinarias habituales en los servicios de catering

Ud4.- Recepción y lavado de los servicios de catering

4.1. Lavado del material de catering

4.2. Seguridad y limpieza en las zonas de lavado en instalaciones de catering