

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



# Logística de catering v1

## Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

## Objetivos:

Permite adquirir las competencias profesionales para aplicar procedimientos para la supervisión de procesos de carga/descarga y transporte de géneros, elaboraciones culinarias y material para ofrecer servicios de catering.

## Contenidos:

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. Organización y planificación de catering

#### 1.1. Tipologías de catering a ofertar.

##### 1.1.1. Transporte.

##### 1.1.2. Domicilio.

##### 1.1.3. Colectividad.

##### 1.1.4. Demanda.

#### 1.2. Relaciones con otros departamentos.

#### 1.3. Características, formación y funcionamiento de grupos de trabajo en un catering.

#### 1.4. Procesos de comunicación interpersonal en el catering.

#### 1.5. Materiales y equipos de montaje de servicios de catering.



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



## 1.6. Maquinaria y equipos habituales.

### 1.6.1. Identificación.

### 1.6.2. Funciones.

### 1.6.3. Modos de operación.

### 1.6.4. Mantenimiento sencillo.

## 1.7. Compañías de transporte con servicio de catering más habituales.

### 1.7.1. Servicio de pago.

### 1.7.2. Servicio gratuito.

## 1.8. Diagramas de carga en contenedores según tipos de transporte.

## 1.9. Especificidades en la restauración colectiva.

### 1.9.1. Tipo de cliente.

### 1.9.2. Presentación.

### 1.9.3. Productos.

### 1.9.4. Oferta gastronómica.

### 1.9.5. Materiales utilizados.

## 1.10. Organizar y elaborar el proceso de preparación y planificación de un servicio de catering.

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. Servicio de catering

### 2.1. Tipologías de catering.

#### 2.1.1. Catering cocktail.



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



2.1.2. Cátering recepción.

2.1.3. Cátering recepción buffet.

2.1.4. Cátering recepción, comida o banquet.

2.1.5. Cátering desayuno de trabajo.

2.1.6. Cátering brunch.

2.1.7. Cátering vernissage.

2.1.8. Cátering vino de honor.

2.1.9. Cátering coffee break.

2.2. Materiales necesarios según el cátering a ofertar.

2.2.1. Equipos de cocina.

2.2.2. Utensilios para el tratamiento de los alimentos.

2.2.3. Utensilios para el transporte y servicio.

2.2.4. Material de archivo.

2.2.5. Cuadernos de inventario de material, cuadros de turnos y horarios.

2.3. El proceso de montaje de servicios de cátering.

2.3.1. Fases.

2.3.1.1. Puesta a punto de material y equipos.

2.3.1.2. Interpretación de la orden de servicio.

2.3.1.3. Aprovisionamiento de géneros y elaboraciones culinarias.



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



2.3.1.4. Montaje de servicio de catering.

2.3.1.5. Disposición para su carga.

2.4. Tipos de montaje de servicios de catering más habituales.

2.4.1. Montaje en catering de transportes.

2.4.2. Montaje en catering de colectividades y a domicilio.

2.4.3. Elaboraciones culinarias habituales en los distintos servicios de catering.

2.5. El montaje de productos destinados a la venta a bordo en medios de transporte.

2.5.1. Equipos.

2.5.2. Productos.

2.5.3. Seguridad.

2.5.4. Almacenamiento.

2.5.5. Documentación habitual aprobada por la Autoridad aduanera.

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. Logística del catering

3.1. Categorías de empresas de catering.

3.1.1. Catering de Aviación.

3.1.2. Catering de Ferrocarriles.

3.1.3. Catering de Buques.

3.1.4. Cocinas Centrales.

3.2. Normativas de las empresas de catering.



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



- 3.2.1. Condiciones higiénico-sanitarias.
- 3.2.2. Dependencia de recepción de mercancías.
- 3.2.3. Sala de preparación y envasado de alimentos
- 3.2.4. Personal.
- 3.2.5. Transporte de las preparaciones culinarias.
- 3.3. Control de flota de vehículos.
- 3.4. Control de documentación.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 4. Plan de trabajo del servicio de catering

- 4.1. Creación de manuales de trabajo.
  - 4.1.1. Entradas
  - 4.1.2. Salidas.
  - 4.1.3. Tiempos.
- 4.2. Planificación de recursos.
- 4.3. Registros documentales y control sanitarios.
- 4.4. Manual de procedimiento de venta y servicio.

