

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Servicio de Catering

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

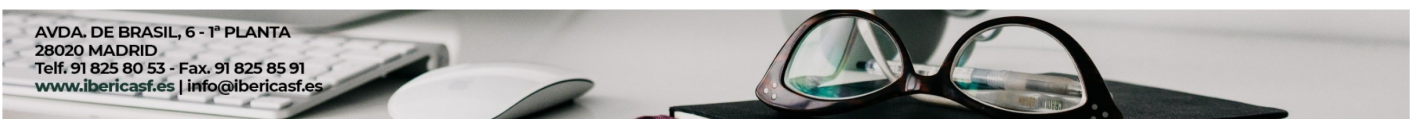
- Analizar información y diseñar procesos de carga, transporte y descarga de géneros, elaboraciones culinarias y material con el objetivo de ofrecer servicios de catering.
- Describir y aplicar procedimientos para la supervisión de procesos de carga/descarga y transporte de géneros, elaboraciones culinarias y material para ofrecer servicios de catering.
- Describir y aplicar los procedimientos de supervisión del estado de la flota de vehículos dedicada al transporte de la oferta de catering contratada.

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANIZACIÓN Y PLANIFICACIÓN DE CÁTERING

Tipologías de catering a ofertar.
Relaciones con otros departamentos.
Características, formación y funcionamiento de grupos de trabajo en un catering.
Procesos de comunicación interpersonal en el catering.
Materiales y equipos de montaje de servicios de catering.
Maquinaria y equipos habituales.
Compañías de transporte con servicio de catering más habituales.
Diagramas de carga en contenedores según tipos de transporte.
Especificidades en la restauración colectiva.
Organizar y elaborar el proceso de preparación y planificación de un servicio de catering.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SERVICIO DE CÁTERING



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Tipologías de catering.

Materiales necesarios según el catering a ofertar.

El proceso de montaje de servicios de catering.

Tipos de montaje de servicios de catering más habituales.

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

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LOGÍSTICA DEL CÁTERING

Categorías de empresas de catering.

Normativas de las empresas de catering.

Control de flota de vehículos.

Control de documentación.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLAN DE TRABAJO DEL SERVICIO DE CÁTERING

Creación de manuales de trabajo.

Planificación de recursos.

Registros documentales y control sanitarios.

Manual de procedimiento de venta y servicio.