

# 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

Tipologías de catering.  
Materiales necesarios según el catering a ofertar.  
El proceso de montaje de servicios de catering.



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



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.