

## HOTR0040 ORGANIZACIÓN DE CATERINGS Y EVENTOS



**180,00 € - 250,00 €**

El curso HOTR0040 Organización de Caterings y Eventos es una formación especializada de la Familia Profesional de la Hostelería y Turismo. Este curso HOTR0040 Organización de Caterings y Eventos permite al alumno mejorar sus aptitudes a la hora de gestionar el servicio de caterings para eventos, congresos y otro tipo de actos.

**Categorías:** [Cursos online](#), [Hostelería y Turismo](#) |

### INFORMACIÓN

<b>Duración</b>	75 h
<b>Modalidad</b>	Online
<b>Docencia</b>	TUTOR PERSONAL
<b>Prácticas</b>	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS

<b>Método de pago</b>	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
<b>Centro de empleo</b>	AGENCIA DE COLOCACIÓN
<b>Formación acreditada</b>	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE

## **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. PLANIFICACIÓN Y DESARROLLO DEL EVENTO**

1. Planificación del evento
2. - Tipos de eventos.
3. - Fases de la organización de eventos.
4. Realización y desarrollo del evento
5. - Personal necesario para un evento.
6. - Medios materiales necesarios para un evento.
7. - Tipos de montajes de mesas en cada evento

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROTOCOLO Y SERVICIO DE CATERING**

1. Definición de Catering. Protocolo y servicio
2. - Servicios de catering.
3. - Protocolo en el catering.
4. - Montaje de las mesas según el evento.
5. - Tipos de servicio según el evento.
6. - Forma de servir las mesas según el evento.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.**

1. Manipulación de alimentos.
2. - Higiene alimentaria.
3. - Contaminación de los alimentos.
4. Prevención de contagios.
5. - Evitar contagios víricos.
6. - Consejos de seguridad.

