

HOTR0045 SERVICIO DE CATERING



180,00 € - 250,00 €

Este curso HOTR0045 Servicio De Catering ofrece una formación especializada dentro de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo. Con este curso HOTR0045 Servicio De Catering el alumnado desarrollará las competencias necesarias para realizar el servicio de catering utilizando la maquinaria y utensilios que conforman las dotaciones básicas de los equipos correspondientes.

Categorías: [Certificados de Profesionalidad Online](#), [Cursos online](#), [Hostelería y Restauración](#) |

Duración	30 h
Modalidad	Online
Docencia	TUTOR PERSONAL
Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SERVICIO DE CATERING

1. Planificación, organización y armado del servicio de catering.
2. - Fundamentos de planificación del servicio de catering para eventos.
3. - Gestión de la oferta de catering.
4. - Comercialización.
5. Preparación del servicio de catering
6. - Organización del departamento de montaje en instalaciones de catering.
7. - Aplicación de materiales y equipos de montaje en catering.
8. - Gestión de maquinaria y equipos básicos.
9. Gestión del aprovisionamiento de materias primas.
10. - Organización de Economato y bodega.
11. - Gestión del almacén.
12. Integración de diseños de menús para catering.
13. - Elaboración de elementos culinarios habituales en los servicios de catering.
14. - Identificación de distintos tipos de menú para cada evento.
15. Organización de bufetes y mesas temáticas.
16. Aplicación de técnicas y nuevas tendencias en los servicios de catering para eventos.
17. - Preparación de guarniciones y decoraciones.
18. - Elaboración de postres.

19. - Preparación de nuevas elaboraciones adaptadas a las tendencias.
20. Manipulación, traslado y conservación de alimentos.
21. - Manipulación de alimentos.
22. - Gestión del traslado de alimentos, embalaje y envasados.
23. - Organización de los espacios de conservación.
24. Recepción y lavado de los servicios de catering.
25. - Realización del lavado del material de catering.
26. - Aplicación de las medidas de seguridad y limpieza en las zonas de lavado en instalaciones de catering

