

HOTR063PO SERVICIO DE CATERING



180,00 € - 250,00 €

Categorías: [Certificados de Profesionalidad](#), [Certificados de Profesionalidad Online](#), [Hostelería y Turismo](#)

INFORMACIÓN

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. PLANIFICACIÓN, ORGANIZACIÓN Y ARMADO DEL SERVICIO DE CATERING.

1. Fundamentos de planificación del servicio de catering para eventos.
2. La oferta.
3. La comercialización.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PREPARACIÓN.

1. Organización del departamento de montaje en instalaciones de catering.
2. Materiales y equipos de montaje en catering.
3. Maquinaria y equipos básicos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APROVISIONAMIENTO.

1. Economato y bodega.
2. Control de almacén.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MENUS.

1. Elaboraciones culinarias habituales en los servicios de catering.
2. Distintos tipos de menú para cada evento.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. BUFETES Y MESAS TEMÁTICAS.

1. Bufetes.
2. Mesas temáticas.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TÉCNICAS Y NUEVAS TENDENCIAS EN LOS SERVICIOS DE CATERING PARA EVENTOS.

1. Guarniciones y decoraciones.
2. Postres.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. MANIPULACIÓN, TRASLADO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.

1. Manipulación de alimentos.
2. Traslado de alimentos: embalaje y envasados.
3. Espacios de conservación.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. RECEPCIÓN Y LAVADO DE LOS SERVICIOS DE CATERING.

1. Lavado del material de catering.
2. Seguridad y limpieza en las zonas de lavado en instalaciones de catering.

