

# HOTR0040 ORGANIZACIÓN DE CATERINGS Y EVENTOS

## Categoría

Hostelería y turismo



www.clictic.es

## Objetivos

- Adquirir las capacidades necesarias para gestionar eficazmente el servicio de catering enfocado a la celebración de eventos, congresos y otros actos.
- Conocer los distintos tipos de eventos, saber diferenciar a qué corresponde cada uno en función de la tipología de los actos (oficiales, empresariales y sociales).
- Conocer los distintos protocolos y como organizar el servicio de catering y el servicio de mesas.
- Conocer la forma correcta en que se deben manipular los alimentos para evitar contaminaciones respetando las normas de higiene.

## Características



Modalidad  
E-learning



Duración  
75H

# Índice de contenidos

## **Módulo 1. PLANIFICACIÓN Y DESARROLLO DEL EVENTO 30H**

- Planificación del evento
  - Tipos de eventos.
  - Fases de la organización de eventos.
- Realización y desarrollo del evento
  - Personal necesario para un evento.
  - Medios materiales necesarios para un evento.
  - Tipos de montajes de mesas en cada evento.

## **Módulo 2. PROTOCOLO Y SERVICIO DE CATERING 30H**

- Definición de Catering. Protocolo y servicio
  - Servicios de catering.
  - Protocolo en el catering.
  - Montaje de las mesas según el evento.
  - Tipos de servicio según el evento.
  - Forma de servir las mesas según el evento.

## **Módulo 3. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. 15H**

- Manipulación de alimentos.
  - Higiene alimentaria.
  - Contaminación de los alimentos.
- Prevención de contagios.
  - Evitar contagios víricos.
  - Consejos de seguridad.