

HOTR063PO SERVICIO DE CATERING

Categoría

Hostelería y turismo



www.clictic.es

Objetivos

Realizar el servicio de catering utilizando las instalaciones maquinaria y utensilios que conforman las dotaciones básicas de los equipos correspondientes.

Características



Modalidad
E-learning



Duración
30H

MÁS CURSOS EN >

<https://catalogo.repositorioclictic.com/>



Índice de contenidos

1. PLANIFICACIÓN, ORGANIZACIÓN Y ARMADO DEL SERVICIO DE CATERING.

- 1.1 Fundamentos de planificación del servicio de catering para eventos.
- 1.2 La oferta.
- 1.3 La comercialización.

2. PREPARACIÓN.

- 2.1. Organización del departamento de montaje en instalaciones de catering.
- 2.2. Materiales y equipos de montaje en catering.
- 2.3. Maquinaria y equipos básicos.

3. APROVISIONAMIENTO.

- 3.1. Economato y bodega.
- 3.2. Control de almacén.

4. MENÚS.

- 4.1. Elaboraciones culinarias habituales en los servicios de catering.
- 4.2. Distintos tipos de menú para cada evento.

5. BUFETES Y MESAS TEMÁTICAS.

- 5.1. Bufetes.
- 5.2. Mesas temáticas.

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

- 6.1. Guarniciones y decoraciones.
- 6.2. Postres.

7. MANIPULACIÓN, TRASLADO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.

- 7.1. Manipulación de alimentos.
- 7.2. Traslado de alimentos: embalaje y envasados.
- 7.3. Espacios de conservación.

8. RECEPCIÓN Y LAVADO DE LOS SERVICIOS DE CATERING.

- 8.1. Lavado del material de catering.
- 8.2. Seguridad y limpieza en las zonas de lavado en instalaciones de catering.