

# MF1102\_3 LOGÍSTICA DE CATERING

SKU: EVOL-4963-iNO-B | Categorías: [Catering](#), [HOSTELERÍA](#), [RESTAURACIÓN Y TURISMO](#)

## INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [60](#)

Acreditado por Universidad [NO](#)

Créditos ECTS [0](#)

Más información [CONTENIDO ADAPTADO A CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD](#)

## CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

### Objetivos

En la actualidad, se hace imprescindible en el mundo de la restauración saber dirigir y gestionar las actividades propias de un restaurante o unidad de producción y servicio de alimentos y bebidas, definir y supervisar sus procesos y optimizar los recursos materiales y humanos disponibles para conseguir la máxima rentabilidad de la unidad, ofreciendo la mejor calidad de servicio y atención al cliente, si fuera preciso, en inglés. En este curso, se pretende aportar al alumnado los conocimientos necesarios para gestionar la logística de catering.

### Contenidos

1. MÓDULO 1. LOGÍSTICA DE CATERING

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANIZACIÓN Y PLANIFICACIÓN DE CÁTERING

1. Tipologías de cátering a ofertar.
2. - Transporte.
3. - Domicilio.
4. - Colectividad.
5. - Demanda
6. Relaciones con otros departamentos.
7. Características, formación y funcionamiento de grupos de trabajo en un cátering.
8. Procesos de comunicación interpersonal en el cátering.
9. Materiales y equipos de montaje de servicios de cátering.
10. Maquinaria y equipos habituales.
11. - Identificación.
12. - Funciones.



13. - Modos de operación.
14. - Mantenimiento sencillo.
15. Compañías de transporte con servicio de catering más habituales.
16. - Servicio de pago.
17. - Servicio gratuito
18. Diagramas de carga en contenedores según tipos de transporte.
19. Especificidades en la restauración colectiva.
20. - Tipo de cliente.
21. - Presentación.
22. - Productos.
23. - Oferta gastronómica.
24. - Materiales utilizados.
25. Organizar y elaborar el proceso de preparación y planificación de un servicio de catering.

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. SERVICIO DE CATERING

1. Tipologías de catering.
2. - Catering cocktail.
3. - Catering recepción.
4. - Catering recepción buffet.
5. - Catering recepción, comida o banquet.
6. - Catering desayuno de trabajo.
7. - Catering brunch.
8. - Catering vernissage.
9. - Catering vino de honor.
10. - Catering coffee break.
11. Materiales necesarios según el catering a ofertar.
12. - Equipos de cocina.
13. - Utensilios para el tratamiento de los alimentos.
14. - Utensilios para el transporte y servicio.
15. - Material de archivo.
16. - Cuadernos de inventario de material, cuadros de turnos y horarios.
17. El proceso de montaje de servicios de catering.
18. - Fases.
19. \* Puesta a punto de material y equipos.
20. \* Interpretación de la orden de servicio.
21. \* Aprovisionamiento de géneros y elaboraciones culinarias.
22. \* Montaje de servicio de catering.
23. \* Disposición para su carga.
24. Tipos de montaje de servicios de catering más habituales.
25. - Montaje en catering de transportes.
26. - Montaje en catering de colectividades y a domicilio.
27. - Elaboraciones culinarias habituales en los distintos servicios de catering.
28. El montaje de productos destinados a la venta a bordo en medios de transporte.



29. - Equipos.
30. - Productos.
31. - Seguridad.
32. - Almacenamiento.
33. - Documentación habitual aprobada por la Autoridad aduanera.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. LOGÍSTICA DEL CÁTERING**

1. Categorías de empresas de catering.
2. - Catering de Aviación.
3. - Catering de Ferrocarriles.
4. - Catering de Buques.
5. - Cocinas Centrales
6. Normativas de las empresas de catering.
7. - Condiciones higiénico-sanitarias.
8. - Dependencia de recepción de mercancías.
9. - Sala de preparación y envasado de alimentos.
10. - Personal.
11. - Transporte de las preparaciones culinarias.
12. Control de flota de vehículos.
13. Control de documentación.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLAN DE TRABAJO DEL SERVICIO DE CÁTERING**

1. Creación de manuales de trabajo.
2. - Entradas.
3. - Salidas.
4. - Tiempos.
5. Planificación de recursos.
6. Registros documentales y control sanitarios.
7. Manual de procedimiento de venta y servicio.

