

ORGANIZACIÓN Y PLANIFICACIÓN DE CATERING

SKU: EVOL-4755-VNO-B | Categorías: [Catering](#), [HOSTELERÍA](#), [RESTAURACIÓN Y TURISMO](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [20](#)

Acreditado por Universidad [NO](#)

Créditos ECTS [0](#)

CURSO TEMÁTICO

Objetivos

- Analizar información y diseñar procesos de carga, transporte y descarga de géneros, elaboraciones culinarias y material con el objetivo de ofrecer servicios de catering.

Contenidos

1. Tipologías de catering a ofertar.
2. Relaciones con otros departamentos.
3. Características, formación y funcionamiento de grupos de trabajo en un catering.
4. Procesos de comunicación interpersonal en el catering.
5. Materiales y equipos de montaje de servicios de catering.
6. Maquinaria y equipos habituales.
7. Compañías de transporte con servicio de catering más habituales.
8. Diagramas de carga en contenedores según los tipos de transporte.
9. Especificidades en la restauración colectiva.
10. Organizar y elaborar el proceso de preparación y planificación de un servicio de catering.

