Catering (SERVICIO DE CATERING)

Área: HOSTELERIA Y TURISMO
Modalidad: Teleformación
Duración: 80 h
Precio: 24.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

CÓDIGO

1063

OBJETIVOS

####
- Contextualizar la actividad de catering dentro de la industria hostelera.
  ####
- Conocer la estructura de la empresa o departamento de catering, y la distribución de tareas entre sus profesionales.
  ####
- Saber la forma en la que un catering se abastece, y qué departamentos, así como profesionales, participan del proceso.
  ####
- Diseñar, montar y establecer instrumental y maquinaria de lavado en catering, y utilizarlos de forma correcta
  ####

CONTENIDOS

Ud1.- Introducción
1.1. La actividad del catering
1.2. Organización de empresas de catering
1.3. La oferta
1.4. La comercialización

Ud2.- 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

Ud3.- Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering
3.1. Economato y bodega
3.2. Control de almacén
3.3. Formalización y traslado de solicitudes sencillas
3.4. Tipos de montaje de servicios de catering
3.5. Elaboraciones culinarias habituales en los servicios de catering

Ud4.- Recepción y lavado de los servicios de catering

4.1. Lavado del material de catering
4.2. Seguridad y limpieza en las zonas de lavado en instalaciones de catering

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado.** El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.
  No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.