

## Logística de catering



**Área:** HOSTELERIA Y TURISMO

**Modalidad:** Teleformación

**Duración:** 60 h

**Precio:** 30.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

## CÓDIGO

MF1102\_3

## CONTENIDOS

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. Organización y planificación de catering

####

1.1. Tipologías de catering a ofertar.

####

1.1.1. Transporte.

####

1.1.2. Domicilio.

####

1.1.3. Colectividad.

####

1.1.4. Demanda.

####

1.2. Relaciones con otros departamentos.

####

1.3. Características, formación y funcionamiento de grupos de trabajo en un catering.

####

1.4. Procesos de comunicación interpersonal en el catering.

####

1.5. Materiales y equipos de montaje de servicios de catering.

####

1.6. Maquinaria y equipos habituales.

####

1.6.1. Identificación.

####

1.6.2. Funciones.

####

1.6.3. Modos de operación.

####

1.6.4. Mantenimiento sencillo.

####

1.7. Compañías de transporte con servicio de catering más habituales.

####

1.7.1. Servicio de pago.

####

1.7.2. Servicio gratuito.

####

1.8. Diagramas de carga en contenedores según tipos de transporte.

####

1.9. Especificidades en la restauración colectiva.

####

1.9.1. Tipo de cliente.

####

1.9.2. Presentación.

####

1.9.3. Productos.

####

1.9.4. Oferta gastronómica.

####

1.9.5. Materiales utilizados.

####

1.10. Organizar y elaborar el proceso de preparación y planificación de un servicio de catering.

####

## **UNIDAD DIDÁCTICA 2. Servicio de catering**

####

2.1. Tipologías de catering.

####

2.1.1. Catering cocktail.

####

2.1.2. Catering recepción.

####

2.1.3. Catering recepción buffet.

####

2.1.4. Catering recepción, comida o banquet.

####

2.1.5. Catering desayuno de trabajo.

####

2.1.6. Catering brunch.

####

2.1.7. Catering vernissage.

####

2.1.8. Catering vino de honor.

####

2.1.9. Catering coffee break.

####

2.2. Materiales necesarios según el catering a ofertar.

####

2.2.1. Equipos de cocina.

####

2.2.2. Utensilios para el tratamiento de los alimentos.

####

2.2.3. Utensilios para el transporte y servicio.

####

2.2.4. Material de archivo.

####

2.2.5. Cuadernos de inventario de material, cuadros de turnos y horarios.

####

2.3. El proceso de montaje de servicios de catering.

####

2.3.1. Fases.

####

2.3.1.1. Puesta a punto de material y equipos.

####

2.3.1.2. Interpretación de la orden de servicio.

####

2.3.1.3. Aprovechamiento de géneros y elaboraciones culinarias.

####

2.3.1.4. Montaje de servicio de catering.

####

2.3.1.5. Disposición para su carga.

####

2.4. Tipos de montaje de servicios de catering más habituales.

####

2.4.1. Montaje en catering de transportes.

####

2.4.2. Montaje en catering de colectividades y a domicilio.

####

2.4.3. Elaboraciones culinarias habituales en los distintos servicios de catering.

####

2.5. El montaje de productos destinados a la venta a bordo en medios de transporte.

####

2.5.1. Equipos.

####

2.5.2. Productos.

####

2.5.3. Seguridad.

####

2.5.4. Almacenamiento.

####

2.5.5. Documentación habitual aprobada por la Autoridad aduanera.

####

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. Logística del catering**

####

3.1. Categorías de empresas de catering.

####

3.1.1. Catering de Aviación.

####

3.1.2. Catering de Ferrocarriles.

####

3.1.3. Catering de Buques.

####

3.1.4. Cocinas Centrales.

####

3.2. Normativas de las empresas de catering.

####

3.2.1. Condiciones higiénico-sanitarias.

####

3.2.2. Dependencia de recepción de mercancías.

####

3.2.3. Sala de preparación y envasado de alimentos.

####

3.2.4. Personal.

####

3.2.5. Transporte de las preparaciones culinarias.

####

3.3. Control de flota de vehículos.

####

3.4. Control de documentación.

####

#### UNIDAD DIDÁCTICA 4. Plan de trabajo del servicio de catering

####

4.1. Creación de manuales de trabajo.

####

4.1.1. Entradas.

####

4.1.2. Salidas.

####

4.1.3. Tiempos.

####

4.2. Planificación de recursos.

####

4.3. Registros documentales y control sanitarios.

####

4.4. Manual de procedimiento de venta y servicio.

####

## 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.