

CURSO ONLINE 100% BONIFICADO

LOGÍSTICA DE CATERING



Curso bonificado por Fundación Tripartita y Seguridad Social. No supone ningún coste para empresa ni trabajador
Duración: 60 horas | Modalidad: online

Programa:

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. Aprovisionamiento 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.



Si quieres información o inscribirte,
pincha aquí y déjanos tus datos
para que nos pongamos en contacto

www.cubicformacion.com