



CURSO GRATUITO

SERVICIO DE CATERING + IMPLANTACIÓN SOSTENIBLE Y CIRCULAR

Código

HOTR0045 + HOTT02-MOD03113

Acción Formativa

Hostelería

Familia Profesional

Hostelería y Turismo

Área Profesional

Restauración

Modalidad

Teleformación

Horas

40

Objetivos

Realizar el servicio de catering utilizando las instalaciones maquinaria y utensilios que conforman las dotaciones básicas de los equipos correspondientes.

Información

Curso gratuito, subvencionado al 100% por el Sepe Servicio de Catering de 40 horas. Si piensas en cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, solicita información sobre este curso.

Contenido**0. IMPLANTACIÓN SOSTENIBLE Y CIRCULAR**

- Conocimiento de las estrategias para la aplicación de la economía circular en el sector turístico en España.
- Identificación de las características de los destinos turísticos inteligentes y circulares.

1. PLANIFICACIÓN, ORGANIZACIÓN Y ARMADO DEL SERVICIO DE CATERING

- Fundamentos de planificación del servicio de catering para eventos.
- Gestión de la oferta de catering.
- Comercialización.

2. PREPARACIÓN DEL APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS

- Organización del departamento de montaje en instalaciones de catering.
- Aplicación de materiales y equipos de montaje en catering.
- Gestión de maquinaria y equipos básicos.

3. GESTIÓN DEL APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS

- Organización de Economato y Bodega.
- Gestión del almacén.

4. INTEGRACIÓN DE DISEÑOS DE MENÚ PARA CATERING

- Elaboración de elementos culinarios habituales en los servicios de catering.
- Identificación de distintos tipos de menú para cada evento.

5. ORGANIZACIÓN DE BUFFETES Y MESAS TEMÁTICAS**6. APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y NUEVAS TENDENCIAS EN LOS SERVICIOS DE CATERING PARA EVENTOS****7. MANIPULACIÓN, TRASLADO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS**

- Manipulación de alimentos.
- Gestión del traslado de alimentos, embalaje y envasados.
- Organización de los espacios de conservación.

8. RECEPCIÓN Y LAVADO DE LOS SERVICIOS DE CATERING

- Realización del lavado del material de catering.
- Aplicación de las medidas de seguridad y limpieza en las zonas de lavado en instalaciones de catering.