

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

Curso Online de Servicio de Catering

Modalidad de realización del curso: [Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

Si le interesa el sector de la hostelería y quiere especializarse en el servicio de catering este es su momento, con el Curso Online de Servicio de Catering podrá adquirir los conocimientos esenciales para realizar esta función de la mejor manera posible. En la actualidad, se hace imprescindible en el mundo de la restauración saber dirigir y gestionar las actividades propias de un catering o servicio de alimentos y bebidas, definir y supervisar sus procesos y optimizar los recursos materiales y humanos disponibles para conseguir la máxima rentabilidad de la unidad, ofreciendo la mejor calidad de servicio y atención al cliente. Gracias a este Curso Online de Servicio de Catering conocerá los aspectos fundamentales sobre cómo se gestiona un catering adecuadamente prestando atención a todos sus aspectos.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANIZACIÓN Y PLANIFICACIÓN DE CÁTERING

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 tipos de transporte
9. Especificidades en la restauración colectiva
10. Organizar y elaborar el proceso de preparación y planificación de un servicio de catering

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SERVICIO DE CÁTERING

1. Tipologías de catering
2. Materiales necesarios según el catering a ofertar
3. El proceso de montaje de servicios de catering
4. Tipos de montaje de servicios de catering más habituales
5. El montaje de productos destinados a la venta a bordo en medios de transporte

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LOGÍSTICA DEL CÁTERING

1. Categorías de empresas de catering
2. Normativas de las empresas de catering
3. Control de flota de vehículos
4. Control de documentación

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLAN DE TRABAJO DEL SERVICIO DE CÁTERING

1. Creación de manuales de trabajo
2. Planificación de recursos
3. Registros documentales y control sanitarios
4. Manual de procedimiento de venta y servicio



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es