



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## HOTR0045 Servicio De Catering

---

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

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

---

### OBJETIVOS

Este curso HOTR0045 Servicio De Catering ofrece una formación especializada dentro de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo. Con este curso HOTR0045 Servicio De Catering el alumnado desarrollará las competencias necesarias para realizar el servicio de catering utilizando la maquinaria y utensilios que conforman las dotaciones básicas de los equipos correspondientes.

### CONTENIDOS

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. SERVICIO DE CATERING

1. Planificación, organización y armado del servicio de catering.
2. - Fundamentos de planificación del servicio de catering para eventos.
3. - Gestión de la oferta de catering.
4. - Comercialización
5. Preparación del servicio de catering
6. - Organización del departamento de montaje en instalaciones de catering.
7. - Aplicación de materiales y equipos de montaje en catering.
8. - Gestión de maquinaria y equipos básicos.
9. Gestión del aprovisionamiento de materias primas.
10. - Organización de Economato y bodega.

11. - Gestión del almacén.
12. Integración de diseños de menús para catering.
13. - Elaboración de elementos culinarios habituales en los servicios de catering.
14. - Identificación de distintos tipos de menú para cada evento.
15. Organización de bufetes y mesas temáticas.
16. Aplicación de técnicas y nuevas tendencias en los servicios de catering para eventos.
17. - Preparación de guarniciones y decoraciones.
18. - Elaboración de postres.
19. - Preparación de nuevas elaboraciones adaptadas a las tendencias.
20. Manipulación, traslado y conservación de alimentos.
21. - Manipulación de alimentos.
22. - Gestión del traslado de alimentos, embalaje y envasados.
23. - Organización de los espacios de conservación
24. Recepción y lavado de los servicios de catering.
25. - Realización del lavado del material de catering.
26. - Aplicación de las medidas de seguridad y limpieza en las zonas de lavado en instalaciones de catering



C/ San Lorenzo 2 - 2  
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476  
Fax: 951 987 941



[www.academiaintegral.com.es](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)