



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## HOTR063PO SERVICIO DE CATERING

---

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

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

---

### OBJETIVOS

### CONTENIDOS

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. PLANIFICACIÓN, ORGANIZACIÓN Y ARMADO DEL SERVICIO DE CATERING

1. Fundamentos de planificación del servicio de catering para eventos
2. La oferta
3. La comercialización

#### UNIDAD DIDÁCTICA 2. PREPARACIÓN

1. Organización del departamento de montaje en instalaciones de catering
2. Materiales y equipos de montaje en catering
3. Maquinaria y equipos básicos

#### UNIDAD DIDÁCTICA 3. APROVISIONAMIENTO

1. Economato y bodega
2. Control de almacén

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. MENUS

1. Elaboraciones culinarias habituales en los servicios de catering
2. Distintos tipos de menú para cada evento

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. BUFETES Y MESAS TEMÁTICAS

1. Bufetes
2. Mesas temáticas

## UNIDAD DIDÁCTICA 6. TÉCNICAS Y NUEVAS TENDENCIAS EN LOS SERVICIOS DE CATERING PARA EVENTOS

1. Guarniciones y decoraciones
2. Postres

## UNIDAD DIDÁCTICA 7. MANIPULACIÓN, TRASLADO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

1. Manipulación de alimentos
2. Traslado de alimentos: embalaje y envasados
3. Espacios de conservación

## UNIDAD DIDÁCTICA 8. RECEPCIÓN Y LAVADO DE LOS SERVICIOS DE CATERING

1. Lavado del material de catering
2. 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)