ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE DEL ÉXITO

Guía del Curso
Auxiliar Preparador de Catering Aéreo

Modalidad de realización del curso: Online
Titulación: Diploma acreditativo con las horas del curso

OBJETIVOS

La gestión del servicio de catering en aerolíneas debe atender a una serie de requisitos, normativas y otras particularidades, que hacen necesaria la formación especializada en este área por parte de los profesionales del sector. A través del curso de auxiliar preparador de catering aéreo se ofrecen las competencias y habildades relacionadas con la prestación del servicio de catering en aerolíneas teniendo presente las características diferenciadoras del servicio de alimentos a bordo, la normativa de seguridad aeroportuaria AVSEC y la vigilancia de la epidemiología en vuelos.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANIZACIÓN Y PLANIFICACIÓN DE CÁTERING

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SERVICIO DE CÁTERING

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PLAN DE TRABAJO DEL SERVICIO DE CÁTERING

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CARACTERÍSTICAS DEL CATERING AÉREO

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SERVICIO DE ALIMENTOS A BORDO

UNIDAD DIDÁCTICA 6. VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA EN VUELOS

UNIDAD DIDÁCTICA 7. SEGURIDAD AEROPORTUARIA AVSEC Y NORMATIVA DE REFERENCIA

UNIDAD DIDÁCTICA 8. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

UNIDAD DIDÁCTICA 9. PRIMEROS AUXILIOS

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

ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS