

# Logística de Catering

---

**Modalidad: Teleformación**

**Duración: 60 horas**

**Titulación expedida por la Universidad Rey Juan Carlos<sup>1</sup>**

## Objetivos

- Analizar información y diseñar procesos de carga, transporte y descarga de géneros, elaboraciones culinarias y material con el objetivo de ofrecer servicios de catering
- Describir y aplicar procedimientos para la supervisión de procesos de carga/descarga y transporte de géneros, elaboraciones culinarias y material para ofrecer servicios de catering
- Describir y aplicar los procedimientos de supervisión del estado de la flota de vehículos dedicada al transporte de la oferta de catering contratada

## Índice

### **UD1. Organización y planificación de catering**

- 1.1 Tipologías de catering a ofertar.
- 1.2 Relaciones con otros departamentos.
- 1.3 Características, formación y funcionamiento de grupos de trabajo en un catering.
- 1.4 Procesos de comunicación interpersonal en el catering.
- 1.5 Materiales y equipos de montaje de servicios de catering.
- 1.6 Maquinaria y equipos habituales.
- 1.7 Compañías de transporte con servicio de catering más habituales.
- 1.8 Diagramas de carga en contenedores según tipos de transporte.
- 1.9 Especificidades en la restauración colectiva.
- 1.10 Organizar y elaborar el proceso de preparación y planificación de un servicio de catering.

### **UD2. Servicio de catering**

- 2.1 Tipologías de catering.
- 2.2 Materiales necesarios según el catering a ofertar.
- 2.3 El proceso de montaje de servicios de catering.
- 2.4 Tipos de montaje de servicios de catering más habituales.
- 2.5 El montaje de productos destinados a la venta a bordo en medios de transporte.

### **UD3. Logística del catering**

- 3.1 Categorías de empresas de catering.
- 3.2 Normativas de las empresas de catering.
- 3.3 Control de flota de vehículos.
- 3.4 Control de documentación.

### **UD4. Plan de trabajo del servicio de catering**

- 4.1 Creación de manuales de trabajo.
- 4.2 Planificación de recursos.
- 4.3 Registros documentales y control sanitarios.
- 4.4 Manual de procedimiento de venta y servicio.

---

<sup>1</sup> Una vez superado el curso