

Servicio de Catering

Modalidad: Teleformación

Duración: 80 horas

Titulación expedida por la Universidad Rey Juan Carlos¹

Objetivos

- Contextualizar la actividad de catering dentro de la industria hostelera.
- Conocer la estructura de la empresa o departamento de catering, y la distribución de tareas entre sus profesionales.
- Saber la forma en la que un catering se abastece, y qué departamentos, así como profesionales, participan del proceso.
- Diseñar, montar y establecer instrumental y maquinaria de lavado en catering, y utilizarlos de forma correcta.

Índice

UD1. Introducción

- 1.1 La actividad del catering.
- 1.2 Organización de empresas de catering.
- 1.3 La oferta.
- 1.4 La comercialización.

UD2. Preparación

- 2.1 Organización del departamento de montaje en instalaciones de catering.
- 2.2 Materiales y equipos de montaje en catering.
- 2.3 Maquinaria y equipos básicos.

UD3. Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering

- 3.1 Economato y bodega
- 3.2 Control de almacén.
- 3.3 Formalización y traslado de solicitudes sencillas.
- 3.4 Tipos de montaje de servicios de catering.
- 3.5 Elaboraciones culinarias habituales en los servicios de catering.

UD4. Recepción y lavado de los servicios de catering

- 4.1 Lavado del material de catering.
- 4.2 Seguridad y limpieza en las zonas de lavado en instalaciones de catering.

¹ Una vez superado el curso