

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Adquirir las capacidades necesarias para gestionar eficazmente el servicio de catering enfocado a la celebración de eventos, congresos y otros actos. Conocer los distintos tipos de eventos, saber diferenciar a qué corresponde cada uno en función de la tipología de los actos (oficiales, empresariales y sociales). Conocer los distintos protocolos y como organizar el servicio de catering y el servicio de mesas. Conocer la forma correcta en que se deben manipular los alimentos para evitar contaminaciones respetando las normas de higiene.

CONTENIDOS

UD1 Planificación del evento
1.1. Tipos de eventos.
1.2. Fases de la organización de eventos.
UD2 Realización y desarrollo del evento
2.1 Personal necesario para un evento.
2.2 Medios materiales necesarios para un evento.
2.3. Tipos de montajes de mesas en cada evento.
UD3 Definición de Catering. Protocolo y servicio
3.1. Servicios de catering.
3.2. Protocolo en el catering.
3.3 Montaje de las mesas según el evento.
3.4. Tipos de servicio según el evento.
3.5. Forma de servir las mesas según el evento
UD4 Manipulación de alimentos.
4.1. Higiene alimentaria.
4.2 Contaminación de los alimentos.
UD5 Prevención de contagios.
5.1. Evitar contagios víricos.
5.2. Consejos de seguridad.

