

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Realizar el servicio de catering utilizando las instalaciones maquinaria y utensilios que conforman las dotaciones básicas de los equipos correspondientes.

CONTENIDOS

- Planificación, organización y armado del servicio de catering.
- Fundamentos de planificación del servicio de catering para eventos.
- Gestión de la oferta de catering.
- Comercialización.
- Preparación del servicio de catering
 - Organización del departamento de montaje en instalaciones de catering.
 - Aplicación de materiales y equipos de montaje en catering.
 - Gestión de maquinaria y equipos básicos.
- Gestión del aprovisionamiento de materias primas.
 - Organización de Economato y bodega.
 - Gestión del almacén.
- Integración de diseños de menús para catering.
 - Elaboración de elementos culinarios habituales en los servicios de catering.
 - Identificación de distintos tipos de menú para cada evento.
- Organización de bufetes y mesas temáticas.
- Aplicación de técnicas y nuevas tendencias en los servicios de catering para eventos.
 - Preparación de guarniciones y decoraciones.
 - Elaboración de postres.
 - Preparación de nuevas elaboraciones adaptadas a las tendencias.
- Manipulación, traslado y conservación de alimentos.
 - Manipulación de alimentos.
 - Gestión del traslado de alimentos, embalaje y envasados.
 - Organización de los espacios de conservación.
- Recepción y lavado de los servicios de catering.
 - Realización del lavado del material de catering.

~~Aplicación de las medidas de seguridad y limpieza en las zonas de lavado en instalaciones de catering.~~
www.criterias.es | info@criterias.es | MAD: 91 571 21 39 | BCN: 93 265 26 77

