

Logística de catering

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

Permite adquirir las competencias profesionales para aplicar procedimientos para la supervisión de procesos de carga/descarga y transporte de géneros, elaboraciones culinarias y material para ofrecer servicios de catering.

Contenidos:

Tema 1. 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 los 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

Tema 2. 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

Tema 3. Logística de 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

Tema 4. 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 sanitario
- 4.4. Manual de procedimiento de venta y servicio