



ÁREA: HOSTELERÍA Y TURISMO

CATERING (SERVICIO DE CATERING)

80 horas

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