

EL PROCESO DE MONTAJE DE SERVICIOS DE CATERING

SKU: EVOL-4825-VNO-B | **Categorías:** [Catering](#), [HOSTELERÍA](#), [RESTAURACIÓN Y TURISMO](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [30](#)

Acreditado por Universidad [NO](#)

Créditos ECTS [0](#)

CURSO TEMÁTICO

Objetivos

- Efectuar procesos de montaje de géneros, elaboraciones culinarias envasadas, menaje, utensilios y material diverso en los recipientes y equipos establecidos para ofrecer servicios de restauración. Explicar y realizar el proceso de disposición de cargas que conforma un servicio de catering, identificando las zonas donde se produce.

Contenidos

1. Fases.
2. Tipos de montaje de servicios de catering más habituales.
3. Elaboraciones culinarias habituales en los distintos servicios de catering.
4. El montaje de productos destinados a la venta a bordo en medios de transporte

