MF1102_3 LOGÍSTICA DE CATERING

SKU: EVOL-4963-iNO-B | **Categorías:** Catering, HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas	60
Acreditado por Universidad	NO
Créditos ECTS	0
Más información	CONTENIDO ADAPTADO A CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Objetivos

En la actualidad, se hace imprescindible en el mundo de la restauración saber dirigir y gestionar las actividades propias de un restaurante o unidad de producción y servicio de alimentos y bebidas, definir y supervisar sus procesos y optimizar los recursos materiales y humanos disponibles para conseguir la máxima rentabilidad de la unidad, ofreciendo la mejor calidad de servicio y atención al cliente, si fuera preciso, en inglés. En este curso, se pretende aportar al alumnado los conocimientos necesarios para gestionar la logística de catering.

Contenidos

1. MÓDULO 1. LOGÍSTICA DE CATERING

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANIZACIÓN Y PLANIFICACIÓN DE CÁTERING

1. Tipologías de cátering a ofertar.
2. - Transporte.
3. - Domicilio.
4. - Colectividad.
5. - Demanda
6. Relaciones con otros departamentos.
7. Características, formación y funcionamiento de grupos de trabajo en un cátering.
8. Procesos de comunicación interpersonal en el cátering.
9. Materiales y equipos de montaje de servicios de cátering.
10. Maquinaría y equipos habituales.
11. - Identificación.
12. - Funciones.

13. - Modos de operación.
14. - Mantenimiento sencillo.
15. Compañías de transporte con servicio de cátering más habituales.
16. - Servicio de pago.
17. - Servicio gratuito
18. Diagramas de carga en contenedores según tipos de transporte.
19. Especificidades en la restauración colectiva.
20. - Tipo de cliente.
21. - Presentación.
22. - Productos.
23. - Oferta gastronómica.
24. - Materiales utilizados.
25. Organizar y elaborar el proceso de preparación y planificación de un servicio de cátering.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SERVICIO DE CÁTERING

1. Tipologías de cátering.
2. - Cátering cocktail.
3. - Cátering recepción.
4. - Cátering recepción buffet.
5. - Cátering recepción, comida o banquet.
6. - Cátering desayuno de trabajo.
7. - Cátering brunch.
8. - Cátering vernissage.
9. - Cátering vino de honor.
10. - Cátering coffee break.
11. Materiales necesarios según el cátering a ofertar.
12. - Equipos de cocina.
13. - Utensilios para el tratamiento de los alimentos.
14. - Utensilios para el transporte y servicio.
15. - Material de archivo.
16. - Cuadernos de inventario de material, cuadros de turnos y horarios.
17. El proceso de montaje de servicios de cátering.
18. - Fases.
19. * Puesta a punto de material y equipos.
20. * Interpretación de la orden de servicio.
21. * Aprovisionamiento de géneros y elaboraciones culinarias.
22. * Montaje de servicio de cátering.
23. * Disposición para su carga.
24. Tipos de montaje de servicios de cátering más habituales.
25. - Montaje en cátering de transportes.
26. - Montaje en cátering de colectividades y a domicilio.
27. - Elaboraciones culinarias habituales en los distintos servicios de cátering.
28. El montaje de productos destinados a la venta a bordo en medios de transporte.

29. - Equipos.
30. - Productos.
31. - Seguridad.
32. - Almacenamiento.
33. - Documentación habitual aprobada por la Autoridad aduanera.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LOGÍSTICA DEL CÁTERING

1. Categorías de empresas de cátering.
2. - Cátering de Aviación.
3. - Cátering de Ferrocarriles.
4. - Cátering de Buques.
5. - Cocinas Centrales
6. Normativas de las empresas de cátering.
7. - Condiciones higiénico-sanitarias.
8. - Dependencia de recepción de mercancías.
9. - Sala de preparación y envasado de alimentos.
10. - Personal.
11. - Transporte de las preparaciones culinarias.
12. Control de flota de vehículos.
13. Control de documentación.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLAN DE TRABAJO DEL SERVICIO DE CÁTERING

1. Creación de manuales de trabajo.
2. - Entradas.
3. - Salidas.
4. - Tiempos.
5. Planificación de recursos.
6. Registros documentales y control sanitarios.
7. Manual de procedimiento de venta y servicio.