

Organización de caterings y eventos

Modalidad: curso e-Learning Duración: 75 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Adquirir las capacidades necesarias para gestionar eficazmente el servicio de catering enfocado a la celebración de eventos, congresos y otros actos. Conocer los distintos tipos de eventos, saber diferenciar a qué corresponde cada uno en función de la tipología de los actos (oficiales, empresariales y sociales). Conocer los distintos protocolos y como organizar el servicio de catering y el servicio de mesas. Conocer la forma correcta en que se deben manipular los alimentos para evitar contaminaciones respetando las normas de higiene.

CONTENIDOS

UD1 Planificación del evento

- 1.1. Tipos de eventos.
- 1.2. Fases de la organización de eventos.

UD2 Realización y desarrollo del evento

- 2.1 Personal necesario para un evento.
- 2.2 Medios materiales necesarios para un evento.
- 2.3. Tipos de montajes de mesas en cada evento.

UD3 Definición de Catering. Protocolo y servicio

- 3.1. Servicios de catering.
- 3.2. Protocolo en el catering.
- 3.3 Montaje de las mesas según el evento.
- 3.4. Tipos de servicio según el evento.
- 3.5. Forma de servir las mesas según el evento

UD4 Manipulación de alimentos.

- 4.1. Higiene alimentaria.
- 4.2 Contaminación de los alimentos.

UD5 Prevención de contagios.

- 5.1. Evitar contagios víricos.
- 5.2. Consejos de seguridad.