



ORGANIZACIÓN DE CATERINGS Y EVENTOS

MODALIDAD: TELEFORMACIÓN

HORAS: 75h

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

CONTENIDO:

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.