



## SERVICIO DE CATERING

SKU: 1063

Horas [40](#)

### 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,

### CONTENIDO

#### 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 SOLICIT

#### UDES 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