



CURSO GRATUITO

ORGANIZACIÓN DE CATERINGS Y EVENTOS

Código **HOTR0040**

Acción Formativa Organización de catering y eventos

Familia Profesional Hostelería y Turismo

Área Profesional Restauración

Modalidad Teleformación

Horas 75

Objetivo general

Adquirir las capacidades necesarias para gestionar eficazmente el servicio de catering enfocado a la celebración de eventos, congresos y otros actos.

Información

Curso subvencionado dirigido a trabajadores ocupados o autónomos del sector “**Hostelería y turismo**” para mejorar su cualificación y competitividad. Para acceder al curso no se requiere ningún nivel de formación previo.

Certificado del curso

Titulación expedida por el Servicio Público de Empleo Estatal - SEPE

Contenidos

1. PLANIFICACIÓN Y DESARROLLO DEL EVENTO

1.1. Planificación del evento

1.1.1. Tipos de eventos.

1.1.2. Fases de la organización de eventos.

1.2. Realización y desarrollo del evento

1.2.1. Personal necesario para un evento.

1.2.2. Medios materiales necesarios para un evento.

1.2.3. Tipos de montajes de mesas en cada evento.

2.1.5. Forma de servir las mesas según el evento.

3. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

4.1. Manipulación de alimentos.

4.1.1. Higiene alimentaria.

4.1.2. Contaminación de los alimentos.

4.2. Prevención de contagios.

4.2.1. Evitar contagios víricos.

4.2.2. Consejos de seguridad.

2. PROTOCOLO Y SERVICIO DE CATERING

2.1. Definición de Catering. Protocolo y servicio

2.1.1. Servicios de catering.

2.1.2. Protocolo en el catering.

2.1.3. Montaje de las mesas según el evento.

2.1.4. Tipos de servicio según el evento.