



## 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.

#### 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.

#### 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.