



Servicio de catering

Sku: CT0415

Horas: 15

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Tipologías de catering. 1.1. Catering cocktail. 1.2. Catering recepción. 1.3. Catering recepción buffet. 1.4. Catering recepción. comida o banquete. 1.5. Catering desayuno de trabajo. 1.6. Catering brunch. 1.7. Catering vernissage. 1.8. Catering vino de honor. 1.9. Catering coffee break. 2. Materiales necesarios según el catering a ofertar. 2.1. Equipos de cocina. 2.2. Utensilios para el tratamiento de los alimentos. 2.3. Utensilios para el transporte y servicio. 2.4. Material de archivo. 2.5. Cuadernos de inventario de material. cuadros de turnos y horarios. 3. El proceso de montaje de servicios de catering. 3.1. Fases. 4. Tipos de montaje de servicios de catering más habituales. 4.1. Montaje en catering de transportes. 4.2. Montaje en catering de colectividades y a domicilio. 4.3. Elaboraciones culinarias habituales en los distintos servicios de catering. 5. El montaje de productos destinados a la venta a bordo en medios de transporte. 5.1. Equipos. 5.2. Productos. 5.3. Seguridad. 5.4. Almacenamiento. 5.5. Documentación habitual aprobada por la Autoridad aduanera.