



Organización y planificación de catering

Sku: CT0417

Horas: 19

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Tipologías de catering a ofertar. 1.1. Transporte. 1.2. Domicilio. 1.3. Colectividad. 1.4. Demanda. 2. Relaciones con otros departamentos. 3. Características. formación y funcionamiento de grupos de trabajo en un catering. 4. Procesos de comunicación interpersonal en el catering. 5. Materiales y equipos de montaje de servicios de catering. 6. 55 y equipos habituales. 6.1. Identificación. 6.2. Funciones. 6.3. Modos de operación. 6.4. Mantenimiento sencillo. 7. Compañías de transporte con servicio de catering más habituales. 7.1. Servicio de pago. 7.2. Servicio gratuito. 8. Diagramas de carga en contenedores según los tipos de transporte. 9. Especificidades en la restauración colectiva. 9.1. Tipo de cliente. 9.2. Presentación. 9.3. Productos. 9.4. Oferta gastronómica. 9.5. Materiales utilizados. 10. Organizar y elaborar el proceso de preparación y planificación de un servicio de catering.