



Curso ON-LINE

LOGÍSTICA DE CATERING

OBJETIVOS



- Analizar **información y diseñar procesos de carga**, transporte y descarga de géneros, elaboraciones culinarias y material con el objetivo de ofrecer servicios de catering
- Describir y aplicar **procedimientos para la supervisión** de procesos de carga/descarga y transporte de géneros, elaboraciones culinarias y material para ofrecer servicios de catering
- Describir y aplicar los procedimientos de supervisión del estado de la **flota de vehículos dedicada al transporte de la oferta de catering** contratada

ÍNDICE

UD1. Organización y planificación de catering

- 1.1 Tipologías de catering a ofertar.
- 1.2 Relaciones con otros departamentos.
- 1.3 Características, formación y funcionamiento de grupos de trabajo en un catering.
- 1.4 Procesos de comunicación interpersonal en el catering.
- 1.5 Materiales y equipos de montaje de servicios de catering.
- 1.6 Maquinaria y equipos habituales.
- 1.7 Compañías de transporte con servicio de catering más habituales.
- 1.8 Diagramas de carga en contenedores según tipos de transporte.
- 1.9 Especificidades en la restauración colectiva.
- 1.10 Organizar y elaborar el proceso de preparación y planificación de un servicio de catering.

UD2. Servicio de catering

- 2.1 Tipologías de catering.
- 2.2 Materiales necesarios según el catering a ofertar.
- 2.3 El proceso de montaje de servicios de catering.
- 2.4 Tipos de montaje de servicios de catering más habituales.
- 2.5 El montaje de productos destinados a la venta a bordo en medios de transporte.

UD3. Logística del catering

- 3.1 Categorías de empresas de catering.



-
- 3.2 Normativas de las empresas de catering.
 - 3.3 Control de flota de vehículos.
 - 3.4 Control de documentación.

UD4. Plan de trabajo del servicio de catering

- 4.1 Creación de manuales de trabajo.
- 4.2 Planificación de recursos.
- 4.3 Registros documentales y control sanitarios.
- 4.4 Manual de procedimiento de venta y servicio.