

CURSO EXPERTO EN CATERING

CARACTERÍSTICAS:

- La duración del curso es de 17 semanas desde octubre 2019 a febrero 2020 con un total de 140 horas
- Consta de 11 sesiones teóricas de 3 horas los lunes de 16 a 19 h
- 6 sesiones prácticas
- 17 clases de cocina de 2 horas, el día y horario se adaptará a las necesidades y nivel de los alumnos
- Máximo 12 alumnos
- Precio: 3500€
- Entrega del Título de “Experto en Catering”

PROGRAMA:

MÓDULO 1: INTRODUCCIÓN Y MODELO DE NEGOCIO

1ª clase: lunes 7 octubre 2019

1.1. Concepto y tipos de catering .

Tendencias.
Características.

1.2. Tipos de servicios:

Tipos de catering (movil, a domicilio, de empresa, industrial) y
Servicios habituales (banquetes, aperitivos, vino español, cocktail,
lunch, buffet, brunch, desayuno, coffe break, otros)

MÓDULO 2: EQUIPO E INFRAESTRUCTURA

2ª clase: lunes 14 octubre 2019

2.1. Equipos y organigrama del personal.

- Funcionamiento de grupos de trabajo en un catering.
- El espíritu de equipo y la sinergia.
- Procesos de comunicación interpersonal en el catering: feedback y la escucha efectiva.

2.2. Montaje de cocinas

Maquinaria .

Instalaciones y equipamientos.

Tipos de cocinas.

Sistemas de producción culinaria, línea caliente, línea fría, línea vacío,
cocina 45, cocina directa y diferida (central y satélite)

MÓDULO 3: **LOGÍSTICA**

3ª clase: lunes 21 octubre 2019

- Transporte de comida y materiales.
- Limpieza cocinas, almacén, vehículos.
- Organización almacén.
- Aprovisionamiento: Bodega: bebida alcohólica, vino y refresco y varios .
- Menaje: pesado y menos pesado.

MÓDULO 4: **COMERCIALIZACIÓN**

4ª clase: lunes 28 octubre 2019

- Técnicas de ventas y captación de clientes y su fiabilidad.
- Redes sociales y agencias de comunicación y eventos .
- Puesta en escena .
- Diseño de menús adaptados al cliente.

MÓDULO 5: **PRODUCCIÓN**

5ª clase: lunes 4 noviembre 2019

- 5.1 Diseño de platos y carta.
- 5.2 Sistemas de producción y escandallos.
- 5.3 Cocina de quinta gama.
- 5.4 Almacenamiento:
 - Materias primas perecederos y no perecederos
 - Contaminación cruzada
 - Productos terminados

6ª clase: lunes 11 noviembre 2019

- Alérgenos e intolerancias.
- APPCC sanidad, seguridad en los alimentos .

MÓDULO 6: **EVENTOS**

7ª clase: lunes 18 noviembre 2019

- 6.1 Orden de servicios:
 - Visitas a espacios de futuros eventos.
 - Interpretación orden de servicio.
 - Oferta gastronómica, oferta bodega, oferta materiales y mobiliario.
 - Horarios exactos del evento.
 - Personal adaptado para el evento.
- 6.2 Montaje eventos:
 - Materiales y equipos de montaje de servicios de catering: vajillas, cuberterías, mantelerías, cristalerías, mesas, sillas, etc
 - Otros materiales necesarios en los montajes: cocina portátil,
 - Decoración floral y mobiliario especial

8ª clase: lunes 25 de noviembre 2019

6.3 Puesta en escena:

- Eventos particulares
- Eventos corporativos

6.4 La mesa y su protocolo

- Colocación y ubicación de comensales
- Servicio
- Etiqueta

El protocolo en los diferentes tipos de eventos

MÓDULO 7: ADMINISTRACIÓN

9ª clase: lunes 2 de diciembre

- Gestión de proveedores/ compras.
- Contabilidad.
- Control de facturación.
- Planificación, Organización y Control.
- Archivos clientes.
- Protección de datos.

10ª clase: lunes 16 de diciembre

- Órdenes de servicio.
- Prevención de Riesgos Laborales.
- Gestión Medioambiental.
- Licencias.
- Ética.

MODULO 8: PROYECTO

11ª clase: lunes 13 enero 2020

- Presentación del proyecto final

PRÁCTICAS (fechas a concretar con el alumno): **6 sesiones**

- Catering en cocina central: 2 días
- Catering en eventos particulares y corporativos: 2 días
- Fotografía gastronómica y reportaje: 1 día
- Escuela de cocina, ayudante en clases de cocina: 1 día