



CURSO GRATUITO

ORGANIZACIÓN DE CATERINGS Y EVENTOS + IMPLANTACIÓN SOSTENIBLE Y CIRCULAR

Código

HOTR0040 + HOTT02-MOD03113

Acción Formativa

Hostelería

Familia Profesional

Hostelería y Turismo

Área Profesional

Restauración

Modalidad

Teleformación

Horas

85

Objetivos

Adquirir las capacidades necesarias para gestionar eficazmente el servicio de catering enfocado a la celebración de eventos, congresos y otros actos.

Información

Curso gratuito de Organización de Caterings y Eventos de 85 horas en modalidad «teleformación». Si estás pensando en cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso subvencionado.

Contenido

0. IMPLANTACIÓN SOSTENIBLE Y CIRCULAR.

- Conocimiento de las estrategias para la aplicación de la economía circular en el sector turístico en España.
- Identificación de las características de los destinos turísticos inteligentes y circulares.

1. PLANIFICACIÓN DEL EVENTO.

- Tipos de eventos.
- Fases de la organización de eventos.

2. REALIZACIÓN Y DESARROLLO DEL EVENTO.

- Personal necesario para un evento.
- Medios materiales necesarios para un evento.
- Tipos de montajes de mesas en cada evento.

3. DEFINICIÓN DE CATERING. PROTOCOLO Y SERVICIO.

- Servicios de catering.
- Protocolo en el catering.
- Montaje de las mesas según el evento.
- Tipos de servicio según el evento.
- Forma de servir las mesas según el evento.

4. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

- Higiene alimentaria.
- Contaminación de los alimentos.

5. PREVENCIÓN DE CONTAGIOS.

- Evitar contagios víricos.
- Consejos de seguridad