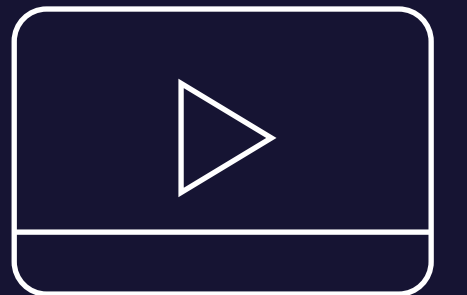


Curso de Especialización

# Logística de Catering

128 Horas Académicas



# . Contenido

01

---

Objetivo

02

---

Plan de Estudio

03

---

Metodología de Enseñanza

01

## . Objetivos

- Una vez finalizado el Módulo el alumno será capaz de gestionar la logística de catering.
- En concreto el alumno será capaz de: 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.

### Atención Personalizada



Nuestro Centro de Atención y equipo de expertos en e-learning asesorarán y atenderán tus consultas, para el buen desarrollo del proceso académico.



**Duración: 128 hrs. académicas**

## . Plan de Estudio

---

### . Unidad I

#### 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 los 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.

### . Unidad II

#### 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.

### . Unidad III

#### Logística de 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.

### . Unidad IV

#### 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 sanitario.
- 4.4. Manual de procedimiento de venta y servicio.

# . Metodología de Enseñanza

## . Virtual o E-learning

Brinda la libertad de estudiar de acuerdo a su disponibilidad horaria, rompiendo barreras de tiempo y distancia, monitoreados por un tutor virtual.

## . Aula Virtual

Entorno que facilita la interacción entre los participantes y el especialista, permitiendo la enseñanza-aprendizaje, comunicación, interacción y evaluación del alumno.

El estudiante tiene la capacidad de decidir el itinerario formativo más acorde con sus intereses y podrá acceder al contenido de la plataforma virtual las 24 horas:

# 03

www.cadperu.com

- **Video:** Medio audiovisual que contempla el desarrollo panorámico del tema, con ejemplos que ayuden a entender lo sustancial de cada unidad.
- **Guía de Estudio:** Material que permite al participante fundamentar los contenidos de cada unidad, desarrollar las capacidades, habilidades y destrezas que propone el programa, y solucionar las actividades propuestas.
- **Recursos Complementarios:** Lecturas seleccionadas y/o material audiovisual, a fin de profundizar la comprensión y/o análisis del tema, facilitando la apropiación del contenido y los referentes bibliográficos que complementan la capacitación y enriquecen el conocimiento.
- **Foro:** Entorno de conversación que permite el intercambio de conocimientos y opiniones con la comunidad de estudiantes, desarrollando el pensamiento crítico por medio del diálogo argumentativo y pragmático.
- **Evaluación:** Test que desarrolla el participante al finalizar el curso, permitiéndole evaluar su proceso de aprendizaje.





**22 años**

Comprometidos con el  
Desarrollo Profesional

[www.cadperu.com](http://www.cadperu.com)