

GUÍA DIDÁCTICA

MICROFORMACIÓN **SERVICIO DE CATERING EN EVENTOS**



DATOS GENERALES DE LA MICROFORMACIÓN

DESCRIPCIÓN GENERAL

Concienciar en la importancia y conceptualización alrededor del catering en eventos, la planificación y gestión de los elementos claves para llevar a cabo un catering que promueva la sostenibilidad y una expectativa alta de éxito.

DESTINATARIOS

Trabajadores del área de barra
sala en caterings

DURACIÓN

12 horas

OBJETIVO GENERAL

Capacitar para ofrecer un servicio de catering de excelencia en eventos, garantizando la satisfacción de los clientes y el éxito de cada ocasión.

CONTENIDOS FORMATIVOS MICROFORMACIÓN

01

Servicio de catering en eventos

Introducción

1.1 Introducción al servicio de catering en eventos

1.1.1 Conceptos clave en el servicio de catering

1.1.2 El papel del catering en el éxito de un evento

1.1.3 Tendencias actuales en el catering para eventos

1.2 Planificación y Organización del Catering en eventos

1.2.1 Etapas clave en la planificación de un catering

1.2.2 Diseño del menú para eventos

1.2.3 Logística

1.2.4 Presupuestación y control de costes

1.3 Operaciones y servicio en eventos

1.3.1 Montaje y equipos del catering

1.3.2 Técnicas de servicio y atención al cliente

1.3.3 Manejo de alimentos y seguridad alimentaria

1.3.4 Gestión de residuos y sostenibilidad en el catering

Resumen

