



EUROINNOVA FORMACION
INTERNATIONAL BUSINESS SCHOOL

Logística de Catering (Online)

Información gratis Logística de Catering (Online)

Titulación certificada por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Logística de Catering (Online)

Logística de Catering (Online)

Duración: 60 horas

Precio: 149 € *

Modalidad: Online

* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.



Información gratis Logística de Catering (Online)



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Logística de Catering (Online)

Descripción

En la actualidad, se hace imprescindible en el mundo de la restauración saber dirigir y gestionar las actividades propias de un restaurante de producción y servicio de alimentos y bebidas, definir y supervisar sus procesos y optimizar los recursos materiales y humanos disponibles para conseguir la máxima rentabilidad de la unidad, ofreciendo la mejor calidad de servicio y atención al cliente, si fuera en inglés. En este curso, se pretende aportar al alumnado los conocimientos necesarios para gestionar la logística de catering.

Euroinnova Business School

Euroinnova Business School, es una escuela de negocios avalada por 5 universidades y múltiples instituciones a nivel internacional. En el siguiente enlace puede ver los

cursos Homologados

Además Euroinnova cuenta con más de 10.000

cursos online

Puede matricularse hoy con un 10% de descuento, si se matricula online en el siguiente enlace:



Al formar parte de Euroinnova podrás disponer de los siguientes servicios totalmente gratis, además de pasar a formar parte de una escuela de negocios con un porcentaje de satisfacción de más del 95%, auditada por agencias externas, además de contar con el apoyo de las principales entidades formativas a nivel internacional.



Información gratis Logística de Catering (Online)



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

A quién va dirigido

Este curso está dirigido a todas aquellas personas interesadas de forma particular o laboral en el mundo de la dirección en restauración, más concretamente con la logística del 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.

Para que te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF1102_3 Logística del Catering certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias Profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral).

Salidas laborales

Desarrolla su actividad profesional en grandes, medianos y pequeños establecimientos de restauración tradicional, moderna y de catering, generalmente de carácter privado, aunque también pueden ser de carácter público, fundamentalmente en el sector educativo, sanitario o de servicios sociales. Puede ser trabajador autónomo o por cuenta ajena, realizando sus funciones de forma independiente o bien subordinado al director del área de restaurantes o al propio director del establecimiento cuando la unidad de producción forma parte de una estructura de producción y servicio más amplio.

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Logística de Catering (Online)

Titulación

Certificado de Aprovechamiento de haber cursado la formación que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Módulo Formativo MF1102_3 Logística del Catering, regulado en el Real Decreto 685/2011, de 13 de Mayo, por el que establece el correspondiente Certificado de Profesionalidad Gestión de Procesos de Servicio en Restauración.



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL



TITULACIÓN EXPEDIDA POR
EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL
CENTRO DE ESTUDIOS DE POSTGRADO

CUALIFICA2



**Titulación Avalada Para El
Desarrollo De Las Competencias
Profesionales R.D. 1224/2009**

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova Formación vía correo postal, la titulación que acredita el haber con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la institución que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).

Información gratis Logística de Catering (Online)



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Logística de Catering (Online)



EUROINNOVA FORMACION

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación

EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación EUROINNOVA en la convocatoria de 2014
Y para que surtan los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a 23 de Abril de 2014

La dirección General

Ei/La interesado/a

Sello



INTERNATIONAL COMMISSION ON DISTANCE EDUCATION
Con Estatuto Consultivo Consejo Superior de Investigaciones Científicas y Social de la UNESCO (plan, Resolución 60/8)

Forma de financiación

- Contrarrembolso.
- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.
- PayPal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Llama gratis al 900831200 e informate de los pagos a plazos sin intereses que hay disponibles

Metodología

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios. Además recibirá los materiales didácticos que incluye el curso para poder consultarlos en cualquier momento y conservarlos una vez finalizado el mismo. La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje online, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. La titulación será remitida al alumno/a por correo una vez se haya comprobado que ha completado el itinerario de aprendizaje satisfactoriamente.

Información gratis Logística de Catering (Online)



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Logística de Catering (Online)

Materiales didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'MF1102_3 Logística del Catering'
- CDROM 'MF1102_3 Logística del Catering'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Bolígrafo

Información gratis Logística de Catering (Online)



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plan profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.

Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- Por e-mail: El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- Por teléfono: Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Logística de Catering (Online)

Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de 6 meses para la finalización del curso, a contar desde la fecha de recepción de las mate del mismo.

Si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada de 3 meses.

Bolsa de empleo

El alumno tendrá la posibilidad de incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por más de 2000 empresas y organismos públicos colaboradores, en todo el territorio nacional.

Agencia de colocación autorizada N° 9900000169

Club de alumnos

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

Revista digital

El alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

Información gratis Logística de Catering (Online)



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

Programa formativo

MÓDULO 1. LOGÍSTICA DE CATERING

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANIZACIÓN Y PLANIFICACIÓN DE CÁTERING

1. Tipologías de catering a ofertar.
 - 1.- Transporte.
 - 2.- Domicilio.
 - 3.- Colectividad.
 - 4.- Demanda
2. Relaciones con otros departamentos.
3. Características, formación y funcionamiento de grupos de trabajo en un catering.
4. Procesos de comunicación interpersonal en el catering.
5. Materiales y equipos de montaje de servicios de catering.
6. Maquinaria y equipos habituales.
 - 1.- Identificación.
 - 2.- Funciones.
 - 3.- Modos de operación.
 - 4.- Mantenimiento sencillo.
7. Compañías de transporte con servicio de catering más habituales.
 - 1.- Servicio de pago.
 - 2.- Servicio gratuito
8. Diagramas de carga en contenedores según tipos de transporte.
9. Especificidades en la restauración colectiva.
 - 1.- Tipo de cliente.
 - 2.- Presentación.
 - 3.- Productos.
 - 4.- Oferta gastronómica.
 - 5.- Materiales utilizados.
10. Organizar y elaborar el proceso de preparación y planificación de un servicio de catering.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SERVICIO DE CÁTERING

1. Tipologías de catering.
 - 1.- Catering cocktail.
 - 2.- Catering recepción.
 - 3.- Catering recepción buffet.
 - 4.- Catering recepción, comida o banquet.

- 5.- Cátering desayuno de trabajo.
 - 6.- Cátering brunch.
 - 7.- Cátering vernissage.
 - 8.- Cátering vino de honor.
 - 9.- Cátering coffee break.
2. Materiales necesarios según el cátering a ofertar.
- 1.- Equipos de cocina.
 - 2.- Utensilios para el tratamiento de los alimentos.
 - 3.- Utensilios para el transporte y servicio.
 - 4.- Material de archivo.
 - 5.- Cuadernos de inventario de material, cuadros de turnos y horarios.
3. El proceso de montaje de servicios de cátering.
- 1.- Fases.
 - 1.* Puesta a punto de material y equipos.
 - 2.* Interpretación de la orden de servicio.
 - 3.* Aprovisionamiento de géneros y elaboraciones culinarias.
 - 4.* Montaje de servicio de cátering.
 - 5.* Disposición para su carga.
4. Tipos de montaje de servicios de cátering más habituales.
- 1.- Montaje en cátering de transportes.
 - 2.- Montaje en cátering de colectividades y a domicilio.
 - 3.- Elaboraciones culinarias habituales en los distintos servicios de cátering.
5. El montaje de productos destinados a la venta a bordo en medios de transporte.
- 1.- Equipos.
 - 2.- Productos.
 - 3.- Seguridad.
 - 4.- Almacenamiento.
 - 5.- Documentación habitual aprobada por la Autoridad aduanera.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LOGÍSTICA DEL CÁTERING

1. Categorías de empresas de cátering.
 - 1.- Cátering de Aviación.
 - 2.- Cátering de Ferrocarriles.
 - 3.- Cátering de Buques.
 - 4.- Cocinas Centrales
2. Normativas de las empresas de cátering.
 - 1.- Condiciones higiénico-sanitarias.
 - 2.- Dependencia de recepción de mercancías.
 - 3.- Sala de preparación y envasado de alimentos.
 - 4.- Personal.
 - 5.- Transporte de las preparaciones culinarias.
3. Control de flota de vehículos.

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Logística de Catering (Online)

4. Control de documentación.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLAN DE TRABAJO DEL SERVICIO DE CÁTERING

1. Creación de manuales de trabajo.

1.- Entradas.

2.- Salidas.

3.- Tiempos.

2. Planificación de recursos.

3. Registros documentales y control sanitarios.

4. Manual de procedimiento de venta y servicio.

PROGRAMA DE BECAS PARA MASTER

Euroinnova cuenta con un programa de **becas de master** para ayudarte a decidir tu futuro, puedes entrar y solicitarla, Euroinnova cuenta con más de 2000 **master online** que puedes consultar y solicitar tu beca.

Haz clic para conocer nuestro catálogo de **cursos online**

Terminos relacionados:

685/2011, Aviación, Banquete, Break, Brunch, Buffet, Buques, Catering, Centrales, certificación, certificado, Cocinas, Cóctel, Coffee, Comida, cualificación, Culinarias, curso, Decreto, Dirección, Elaboraciones, Equipamiento, Ferrocarriles, Gestionar, hostelería, HOT331, HOTR0309, Logística, material, MF1102, Montaje, Organización, Planificación, profesional, Profesionalidad, Real, Recepción, Restauración, Servicio, Turismo, UC1102, Vernissage

Información gratis Logística de Catering (Online)



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Logística de Catering (Online)



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

FICHA DE MATRICULACIÓN

Para efectuar su matrícula sólo tiene que hacernos llegar esta ficha con sus datos personales vía email a formacion@euroinnova.com.

POSTGRADO EN QUE DESEA MATRICULARSE: :

.....

Nombre:

Apellidos:.....

DNI/ID/Pasaporte:.....

Domicilio envío:

..... CP:.....

Localidad:.....

Provincia:..... País:.....

Teléfono:..... E-mail:.....

Horario de entrega (Mañana o tarde).....

Forma de pago

Observaciones:.....

Una vez recibidos los datos personales, uno de nuestros asesores pedagógicos contactará con usted para concretar la matrícula y confirmarle cuando va a recibir todos los materiales en su domicilio.



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

DESDE ESPAÑA LLAMA GRATIS A:
900 831 200

DESDE FUERA DE ESPAÑA:
+ 34 958 05 02 00

EUROINNOVA FORMACIÓN
POLÍGONO INDUSTRIAL LA ERMITA.
EDIF. CENTRO DE EMPRESAS GRANADA. OFICINA 1º D • 18230 ATARFE - GRANADA
Teléfono: 958 050 200

Información gratis Logística de Catering (Online)



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200