INESEM

BUSINESS SCHOOL

Logística de Catering (Online)

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada expedida por el instituto europeo de estudios empresariales

Logística de Catering (Online)

duración total: 60 horas ***horas teleformación:*** 40 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

En la actualidad, se hace imprescindible en el mundo de la restauración saber dirigir y gestionar las actividades propias de un restaurante o unidad 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 preciso, en inglés. En este curso, se pretende aportar al alumnado los conocimientos necesarios para gestionar la logística de catering.

+ Información Gratis

a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

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 qué 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 cátering, 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.

+ Información Gratis

titulación

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

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, 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 instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación
EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

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 INESEM en la convocatoria de XXXX
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a (día) de (mes) de (año)

La direccion General

MARIA MORENO HIDALGO

Sello

Firma del alumno/a

NOMBRE DEL ALUMNO/A

forma de bonificación

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través del Campus Virtual. Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo de las unidades didácticas del itinerario formativo, así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes. Al final del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final, debiendo contestar correctamente un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder obtener el título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán un seguimiento exhaustivo, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar todos sus trámites administrativos, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad INESEM, donde fomentar su proceso de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

materiales didácticos

- Manual teórico 'MF1102_3 Logística del Catering'

profesorado y servicio de tutorías

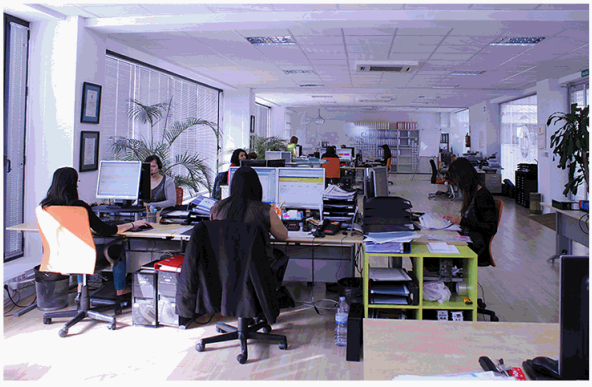
Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado “Guía del Alumno” entregado junto al resto de materiales de estudio. Contamos con una extensa plantilla de 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.

- **A través del Campus Virtual**: El alumno/a puede contactar y enviar sus consultas a través del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier proceso administrativo así como disponer de toda su documentación



plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

comunidad

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.

secretaría

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestros asistentes, agilizando todo el proceso de matriculación, envío de documentación y solución de cualquier incidencia.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede disponer de todos sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de sus acciones formativas y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, teniendo la posibilidad de realizar un seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

+ Información Gratis

programa formativo

MÓDULO 1. LOGÍSTICA DE CATERING

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANIZACIÓN Y PLANIFICACIÓN DE CÁTERING

1.Tipologías de cátering 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 cátering.
4.Procesos de comunicación interpersonal en el cátering.
5.Materiales y equipos de montaje de servicios de cátering.
6.Maquinaría y equipos habituales.
- 1.- Identificación.
- 2.- Funciones.
- 3.- Modos de operación.
- 4.- Mantenimiento sencillo.

7.Compañías de transporte con servicio de cátering 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 cátering.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SERVICIO DE CÁTERING

1.Tipologías de cátering.
- 1.- Cátering cocktail.
- 2.- Cátering recepción.
- 3.- Cátering recepción buffet.
- 4.- Cátering 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.

+ Información Gratis

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.

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.

+ Información Gratis