Servicio de Catering (HOTR0045)

*** Curso totalmente GRATUITO para personas ocupadas**

SÍGUENOS

Contenido

Duración: 30 horas.

Modalidad: Presencial.

Fechas y lugar de impartición: *ver dato en web

http://www.

Objetivo:

Realizar el servicio de catering utilizando las instalaciones maquinaria y utensilios que conforman las dotaciones básicas de los equipos correspondientes.

Contenidos:

- **Módulo 1.-** Servicio de Catering.
  - Planificación, organización y armado del servicio de catering.
  - Preparación del servicio de catering.
  - Gestión del aprovisionamiento de materias primas.
  - Integración de diseños de menús para catering.
  - Organización de bufetes y mesas temáticas.
  - Aplicación de técnicas y nuevas tendencias en los servicios de catering para eventos.
  - Manipulación, traslado y conservación de alimentos.
  - Recepción y lavado de los servicios de catering.

Requisitos / Titulación

Requisitos:

No se requieren acreditaciones/titulaciones. No obstante, se han de poseer las habilidades de comunicación lingüística suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación.

Ventajas y Oportunidades

Ventajas y Oportunidades:

- Inserción y/o Promoción laboral a través de nuestras Agencias de Colocación para la intermediación laboral.
- Becas de Transporte, Conciliación y Manutención si se cumplen los criterios exigibles por la administración.
- Cercanía, Personalización de Necesidades, Apoyo Educativo/Emocional y Excelente Ambiente Formativo.
- Plataformas de Teleformación Educativa propias, personalizadas y de alta calidad formativa.
- Cuadro Docente, cercano, profesional y amigo.

Gran Canaria
928 380 012
grancanaria@institutofocan.es

Tenerife1 Santa Cruz
922 286 114
tenerife_sede1@institutofocan.es

Tenerife2 Santa Cruz
922 630 255
tenerife_sede2@institutofocan.es

La Palma
922 462 648
lapalma@institutofocan.es

Lanzarote
828 609 005
lanzarote@institutofocan.es