

Logística de catering (MF1102_3)

Logística de catering (MF1102_3)

Duración: 60 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. 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 El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Organización y planificación de cátering
1.1. Tipologías de cátering a ofertar.
1.1.1. Transporte.
1.1.2. Domicilio.
1.1.3. Colectividad.
1.1.4. Demanda.
1.2. Relaciones con otros departamentos.
1.3. Características, formación y funcionamiento de grupos de trabajo en un cátering.
1.4. Procesos de comunicación interpersonal en el cátering.
1.5. Materiales y equipos de montaje de servicios de cátering.
1.6. Maquinaría y equipos habituales.
1.6.1. Identificación.
1.6.2. Funciones.
1.6.3. Modos de operación.
1.6.4. Mantenimiento sencillo.
1.7. Compañías de transporte con servicio de cátering más habituales.
1.7.1. Servicio de pago.
1.7.2. Servicio gratuito.
1.8. Diagramas de carga en contenedores según tipos de transporte.
1.9. Especificidades en la restauración colectiva.
1.9.1. Tipo de cliente.
1.9.2. Presentación.
1.9.3. Productos.
1.9.4. Oferta gastronómica.

© icaformación2026

1.9.5. Materiales utilizados.
1.10. Organizar y elaborar el proceso de preparación y planificación de un servicio de cátering.
UNIDAD DIDÁCTICA 2. Servicio de cátering
2.1. Tipologías de cátering.
2.1.1. Cátering cocktail.
2.1.2. Cátering recepción.
2.1.3. Cátering recepción buffet.
2.1.4. Cátering recepción, comida o banquet.
2.1.5. Cátering desayuno de trabajo.
2.1.6. Cátering brunch.
2.1.7. Cátering vernissage.
2.1.8. Cátering vino de honor.
2.1.9. Cátering coffee break.
2.2. Materiales necesarios según el cátering a ofertar.
2.2.1. Equipos de cocina.
2.2.2. Utensilios para el tratamiento de los alimentos.
2.2.3. Utensilios para el transporte y servicio.
2.2.4. Material de archivo.
2.2.5. Cuadernos de inventario de material, cuadros de turnos y horarios.
2.3. El proceso de montaje de servicios de cátering.
2.3.1. Fases.
2.3.1.1. Puesta a punto de material y equipos.
2.3.1.2. Interpretación de la orden de servicio.
2.3.1.3. Aprovisionamiento de géneros y elaboraciones culinarias.
2.3.1.4. Montaje de servicio de cátering.
2.3.1.5. Disposición para su carga.
2.4. Tipos de montaje de servicios de cátering más habituales.
2.4.1. Montaje en cátering de transportes.
2.4.2. Montaje en cátering de colectividades y a domicilio.
2.4.3. Elaboraciones culinarias habituales en los distintos servicios de cátering.
2.5. El montaje de productos destinados a la venta a bordo en medios de transporte.
2.5.1. Equipos.
2.5.2. Productos.
2.5.3. Seguridad.
2.5.4. Almacenamiento.
2.5.5. Documentación habitual aprobada por la Autoridad aduanera.
UNIDAD DIDÁCTICA 3. Logística del cátering
3.1. Categorías de empresas de cátering.
3.1.1. Cátering de Aviación.
3.1.2. Cátering de Ferrocarriles.
3.1.3. Cátering de Buques.

© icaformación2026

3.1.4. Cocinas Centrales.
3.2. Normativas de las empresas de cátering.
3.2.1. Condiciones higiénico-sanitarias.
3.2.2. Dependencia de recepción de mercancías.
3.2.3. Sala de preparación y envasado de alimentos.
3.2.4. Personal.
3.2.5. Transporte de las preparaciones culinarias.
3.3. Control de flota de vehículos.
3.4. Control de documentación.
UNIDAD DIDÁCTICA 4. Plan de trabajo del servicio de cátering
4.1. Creación de manuales de trabajo.
4.1.1. Entradas.
4.1.2. Salidas.
4.1.3. Tiempos.
4.2. Planificación de recursos.
4.3. Registros documentales y control sanitarios.
4.4. Manual de procedimiento de venta y servicio.

© icaformación2026