



FORMACIÓN ONLINE

Titulación certificada por
EDUCA BUSINESS SCHOOL



Postgrado en Logística y Servicio de Catering



LLAMA GRATIS: (+34) 958 050 217



Educa Business Formación Online



Años de experiencia avalan el trabajo docente desarrollado en Educa, basándose en una metodología completamente a la vanguardia educativa

SOBRE **EDUCA**

Educa Business School es una Escuela de Negocios Virtual, con reconocimiento oficial, acreditada para impartir formación superior de postgrado, (como formación complementaria y formación para el empleo), a través de cursos universitarios online y cursos / másteres online con título propio.

NOS COMPROMETEMOS CON LA **CALIDAD**

Educa Business School es miembro de pleno derecho en la Comisión Internacional de Educación a Distancia, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con el **Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR)** de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones

Los contenidos didácticos de Educa están elaborados, por tanto, bajo los parámetros de formación actual, teniendo en cuenta un sistema innovador con tutoría personalizada.

Como centro autorizado para la impartición de formación continua para personal trabajador, **los cursos de Educa pueden bonificarse, además de ofrecer un amplio catálogo de cursos homologados y baremables en Oposiciones** dentro de la Administración Pública. Educa dirige parte de sus ingresos a la sostenibilidad ambiental y ciudadana, lo que la consolida como una Empresa Socialmente Responsable.

Las Titulaciones acreditadas por Educa Business School pueden **certificarse con la Apostilla de La Haya** (CERTIFICACIÓN OFICIAL DE CARÁCTER INTERNACIONAL que le da validez a las Titulaciones Oficiales en más de 160 países de todo el mundo).

Desde Educa, hemos reinventado la formación online, de manera que nuestro alumnado pueda ir superando de forma flexible cada una de las acciones formativas con las que contamos, en todas las áreas del saber, mediante el apoyo incondicional de tutores/as con experiencia en cada materia, y la garantía de aprender los conceptos realmente demandados en el mercado laboral.

Postgrado en Logística y Servicio de Catering



DURACIÓN:

240 horas



MODALIDAD:

Online



PRECIO:

199 €

Incluye materiales didácticos,
titulación y gastos de envío.

CENTRO DE FORMACIÓN:

Educa Business School



Titulación

Titulación Expedida por EDUCA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado, con Validez Profesional a Nivel Internacional

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Educa Business School vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado 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 instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).





Educa Business School

como Escuela de Negocios de Formación de Postgrado
EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

NOMBRE DEL ALUMNO/A

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

Nombre de la Acción Formativa

de 425 horas, perteneciente al Plan de formación de EDUCA BUSINESS SCHOOL en la convocatoria de 2019
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXXXXXXXX

Con una calificación de **NOTABLE**

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a 11 de Noviembre de 2019

La Dirección General
JESÚS MORENO HIDALGO

Sello

Firma del Alumno/a
NOMBRE DEL ALUMNO

RESPONSABILIDAD
SOCIAL
CORPORATIVA



El presente Título es parte del Sistema Formativo de la Acción Formativa de 425 horas de duración, perteneciente al Plan de formación de EDUCA BUSINESS SCHOOL en la convocatoria de 2019. Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXXXXXXXX. Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en Granada, a 11 de Noviembre de 2019.

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 y servicio de catering.

Objetivos

Postgrado en Logística y Servicio de Catering **Ver Curso**

- Poner a punto y utilizar instalaciones, equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica de los departamentos de montaje, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.
- Efectuar procesos de aprovisionamiento de los géneros, elaboraciones culinarias envasadas, materiales y equipos que conforman cargas de servicios de catering.
- Efectuar procesos de montaje de géneros, elaboraciones culinarias envasadas, menaje, utensilios y material diverso en los recipientes y equipos establecidos para ofrecer servicios de restauración.
- Explicar y realizar el proceso de disposición de cargas que conforma un servicio de catering, identificando las zonas donde se produce.
- Analizar y aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas, para evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental.
- 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.

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 y servicio de catering.

Para qué te prepara

Este Postgrado en Logística y Servicio de Catering, aporta los conocimientos relacionados con la cadena logística y el servicio de catering.

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.

Materiales Didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Logística del Catering'
- Manual teórico 'Aplicación de Normas y Condiciones Higiénico-Sanitarias en Restauración'
- Manual teórico 'Aprovisionamiento y Montaje para Servicios de Catering'
- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Aprovisionamiento y Montaje para Servicios de Catering'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno

Formas de Pago

- Contrareembolso
- Tarjeta
- Transferencia
- Paypal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Fracciona tu pago en cómodos plazos sin intereses

+ Envío Gratis.

Llama gratis al teléfono
(+34) 958 050 217 e
infórmate de los pagos a
plazos sin intereses que
hay disponibles



Financiación

Facilidades económicas y financiación 100% sin intereses.

En Educa Business ofrecemos a nuestro alumnado facilidades económicas y financieras para la realización de pago de matrículas, todo ello 100% sin intereses.

10% Beca Alumnos: Como premio a la fidelidad y confianza ofrecemos una beca a todos aquellos que hayan cursado alguna de nuestras acciones formativas en el pasado.



BECA

ANTIGUOS ALUMNOS

.....

Agradecemos tu fidelidad y la confianza depositada en Euroinnova Formación.

10 %



Metodología y Tutorización

El modelo educativo por el que apuesta Euroinnova es el **aprendizaje colaborativo** con un método de enseñanza totalmente interactivo, lo que facilita el estudio y una mejor asimilación conceptual, sumando esfuerzos, talentos y competencias.

El alumnado cuenta con un **equipo docente** especializado en todas las áreas.

Proporcionamos varios medios que acercan la comunicación alumno tutor, adaptándonos a las circunstancias de cada usuario.

Ponemos a disposición una **plataforma web** en la que se encuentra todo el contenido de la acción formativa. A través de ella, podrá estudiar y comprender el temario mediante actividades prácticas, autoevaluaciones y una evaluación final, teniendo acceso al contenido las 24 horas del día.

Nuestro nivel de exigencia lo respalda un **acompañamiento personalizado**.



Redes Sociales

Síguenos en nuestras redes sociales y pasa a formar parte de nuestra gran **comunidad educativa**, donde podrás participar en foros de opinión, acceder a contenido de interés, compartir material didáctico e interactuar con otros/as alumnos/as, ex alumnos/as y profesores/as. Además, te enterarás antes que nadie de todas las promociones y becas mediante nuestras publicaciones, así como también podrás contactar directamente para obtener información o resolver tus dudas.



Reinventamos la Formación Online



Más de 150 cursos Universitarios

Contamos con más de 150 cursos avalados por distintas Universidades de reconocido prestigio.



Campus 100% Online

Impartimos nuestros programas formativos mediante un campus online adaptado a cualquier tipo de dispositivo.



Amplio Catálogo

Nuestro alumnado tiene a su disposición un amplio catálogo formativo de diversas áreas de conocimiento.



Claustro Docente

Contamos con un equipo de docentes especializados/as que realizan un seguimiento personalizado durante el itinerario formativo del alumno/a.



Nuestro Aval AEC y AECA

Nos avala la Asociación Española de Calidad (AEC) estableciendo los máximos criterios de calidad en la formación y formamos parte de la Asociación Española de Contabilidad y Administración de Empresas (AECA), dedicada a la investigación de vanguardia en gestión empresarial.



Club de Alumnos/as

Servicio Gratuito que permite a nuestro alumnado formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: beca, descuentos y promociones en formación. En este, se puede establecer relación con alumnos/as que cursen la misma área de conocimiento, compartir opiniones, documentos, prácticas y un sinfín de intereses comunitarios.



Bolsa de Prácticas

Facilitamos la realización de prácticas de empresa, gestionando las ofertas profesionales dirigidas a nuestro alumnado. Ofrecemos la posibilidad de practicar en entidades relacionadas con la formación que se ha estado recibiendo en nuestra escuela.



Revista Digital

El alumnado puede 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, y otros recursos actualizados de interés.



Innovación y Calidad

Ofrecemos el contenido más actual y novedoso, respondiendo a la realidad empresarial y al entorno cambiante, con una alta rigurosidad académica combinada con formación práctica.

Acreditaciones y Reconocimientos



Temario

PARTE 1. SERVICIO DE CATERING

MÓDULO 1. APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES

HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. APLICACIÓN DE LAS NORMAS Y CONDICIONES DE SEGURIDAD EN LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

1. Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

2. Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.

3. Uniformes de pastelería: tipos.

4. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.

5. Uniformes del personal de restaurante-bar.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

1. Concepto de alimento.

2. Requisitos de los manipuladores de alimentos.

3. Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.

4. Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.

5. Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.

6. Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.

7. Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.

8. Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.

- 9.Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
- 10.Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.
- 11.Manejo de residuos y desperdicios.
- 12.Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.
- 13.Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos.
- 14.Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización.
- 15.Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
- 16.Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.
- 17.Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.
- 18.Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
- 19.Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS PROPIOS DE LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

- 1.Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación.
- 2.Características principales de uso.
- 3.Medidas de seguridad y normas de almacenaje.
- 4.Interpretación de las especificaciones.
- 5.Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.
- 6.Procedimientos habituales: tipos y ejecución.

MÓDULO 2. APROVISIONAMIENTO Y MONTAJE PARA SERVICIOS DE CATERING

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANIZACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE MONTAJE EN INSTALACIONES DE CATERING

- 1.Departamentalización habitual según tipos de establecimiento de catering.
- 2.Organización y formas de trabajo en el contexto profesional de catering.
- 3.Relaciones con otros departamentos.
- 4.Características, formación y funcionamiento de grupos de trabajo en un catering.
- 5.Aplicación al catering del concepto de trabajo en equipo: el espíritu de equipo y la sinergia.
- 6.Procesos de comunicación interpersonal en el catering: el feed-back y la escucha efectiva. Barreras para la comunicación en catering y soluciones.
- 7.Materiales y equipos de montaje de servicios de catering
 - 1.- Menaje reutilizable: cristalería, cubertería, mantelería, vajilla.
 - 2.- Menaje desechable.
 - 3.- Material diverso de mayordomía.
 - 4.- Equipos: trolleys, cabinas, cestos y termos
 - 5.- Productos promocionales.
- 8.Maquinaria y equipos habituales: identificación, funciones, modos de operación y mantenimiento sencillo.
 - 1.- Cinta de montaje.

- 2.- Termoenvasadora.
- 3.- Termoselladora.
- 4.- Empaquetadora de cubiertos.
- 5.- Robots y semirobots de montaje.
- 6.- Lector de tarjetas.
- 9. Compañías de transporte con servicio de catering más habituales
 - 1.- Servicio de pago.
 - 2.- Servicio gratuito.
- 10. Diagramas de carga en contenedores según tipos de transporte
- 11. Especificidades en la restauración colectiva.
 - 1.- Tipo de cliente.
 - 2.- Presentación.
 - 3.- Productos.
 - 4.- Oferta gastronómica.
 - 5.- Materiales utilizados.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL PROCESO DE APROVISIONAMIENTO PARA SERVICIOS DE CATERING

- 1. Almacén, economato y bodega
 - 1.- Solicitud y recepción: métodos sencillos, documentación y aplicaciones.
 - 2.- Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones.
 - 3.- Controles de almacén.
- 2. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno:
 - 1.- Formalización y traslado de solicitudes sencillas.
 - 2.- Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos.
 - 3.- Documentación.
- 3. Seguridad de los productos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL PROCESO DE MONTAJE DE SERVICIOS DE CATERING.

- 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 del servicio de catering.
 - 5.- Disposición para su carga.
- 2. Tipos de montaje de servicios de catering más habituales.
 - 1.- Montaje en catering de transportes.
 - 2.- Montaje en catering de colectividades y a domicilio.
- 3. Elaboraciones culinarias habituales en los distintos servicios de catering.
- 4. El montaje de productos destinados a la venta a bordo en medios de transporte.
 - 1.- Equipos: Trolleys y cabinas.
 - 2.- Productos: Chocolates, tabaco, joyería, perfumería, alcohol e infantiles.

- 3.- Seguridad: Candados, precintos numerados, cintas de acero. Trazabilidad de la venta a bordo
- 4.- Almacenamiento: Depósito fiscal, depósito aduanero y depósito nacional.
- 5.- Documentación habitual aprobada por la Autoridad aduanera.

PARTE 2. LOGÍSTICA DE CATERING

MÓDULO 1. LOGÍSTICA DE CATERING

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANIZACIÓN Y PLANIFICACIÓN DE CÁTERING

1. Tipologías de cátering a ofertar.
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. Maquinaria y equipos habituales.
7. Compañías de transporte con servicio de cátering más habituales.
8. Diagramas de carga en contenedores según tipos de transporte.
9. Especificidades en la restauración colectiva.
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.
2. Materiales necesarios según el cátering a ofertar.
3. El proceso de montaje de servicios de cátering.
4. Tipos de montaje de servicios de cátering más habituales.
5. El montaje de productos destinados a la venta a bordo en medios de transporte.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LOGÍSTICA DEL CÁTERING

1. Categorías de empresas de cátering.
2. Normativas de las empresas de cátering.
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.
2. Planificación de recursos.
3. Registros documentales y control sanitarios.
4. Manual de procedimiento de venta y servicio.