



TÉCNICAS Y SERVICIOS DE CATERING

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado





Objetivo general

Desarrollar habilidades en técnicas y servicios de catering, enfocándose en la calidad y la satisfacción del cliente en el área de hotelería y turismo



Objetivos específicos

- Comprender los principios básicos del catering y el servicio de alimentación
- Diseñar menús adecuados para diferentes tipos de eventos
- Implementar prácticas de seguridad e higiene en el manejo de alimentos
- Desarrollar habilidades de gestión y coordinación de eventos gastronómicos



Modalidad

Presentamos todas las modalidades que ofrecemos a nuestros alumnos.



ONLINE

Clases asincrónicas, entregándote la libertad de estudiar en el momento y lugar que tú decidas.



ONLINE EN VIVO

Clases remotas en vivo, donde profesor y alumnos se conectan e interactúan en tiempo real, en una fecha y horario establecido



PRESENCIAL

Asiste físicamente a las clases, en nuestras salas o en las propias dependencias del cliente.

Temario del curso:

Modulo 1: Introducción al Catering

- Definición y tipos de catering
- Historia y evolución del catering
- Importancia del catering en la industria hotelera
- Principios básicos del servicio de catering
- Tendencias actuales en catering

Modulo 2: Planificación y Organización

- Identificación de necesidades del cliente
- Presupuestos y cotizaciones
- Selección de proveedores y materiales
- Coordinación y logística del evento
- Programación y cronograma del servicio

Modulo 3: Diseño de Menús

- Factores a considerar en el diseño de menús
- Tipos de menús y su aplicación
- Técnicas de presentación de platos
- Maridaje de alimentos y bebidas
- Adaptación de menús para dietas especiales

Modulo 4: Servicio de Alimentos y Bebidas

- Protocolo de servicio de alimentos
- Tipos de servicio: buffet, banquete, cóctel
- Manejo de bebidas y coctelería básica
- Atención y trato al cliente

Resolución de problemas en el servicio

Modulo 5: Higiene y Seguridad Alimentaria

- Normativas y legislación vigente
- Manipulación segura de alimentos
- Control de calidad en el servicio
- Prevención de riesgos laborales
- Gestión de residuos y sostenibilidad

Modulo 6: Gestión de Eventos

- Planificación de eventos gastronómicos
- Decoración y ambientación del espacio
- Coordinación de personal y recursos
- Evaluación y retroalimentación post-evento
- Marketing y promoción de servicios de catering

Modulo 7: Práctica de Elaboración de Menú

- Diseño de un menú para un evento específico
- Preparación y montaje de platos
- Simulación de servicio real
- Evaluación de desempeño
- Retroalimentación y ajuste del menú

Datos del Organismo Capacitador:

Nombre Empresa OTEC:	Capacitaciones GoCursos SPA
Rut:	77919346-2
Giro:	Servicio de Capacitaciones
Dirección	Irrazaval 690 Ñuñoa Santiago de Chile
Cuenta Bancaria	Cuenta Corriente 95466877 Banco Santander
Email:	contacto@gocursos.cl