

# CURSO ORGANIZACIÓN DE CATERINGS Y EVENTOS

Curso Gratuito  
Teleformación  
Hostelería

"Podemos juzgar el corazón de un hombre según como trata a los animales" Kant

## ¿QUÉ APRENDO?

El alumnado al finalizar el curso de **Organización de Caterings y Eventos**, será capaz de:

- Adquirir los conocimientos nutricionales necesarios sobre la cocina vegetal y los valores nutricionales básicos teniendo en cuenta las relaciones adversas de su consumo.
- Aplicar las técnicas de cocina necesarias para realizar recetas para dietas de vegetal y dietas especiales, así como a realizar una carta de restauración y presentación de platos.

## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO? REQUISITOS

- Trabajadores/as ocupados/as del sector de la hostelería.
- Autónomos/as del sector de la hostelería

Trabajadores/as desempleados/as inscritos/as como demandantes de empleo.



## ¿CÓMO SE ORGANIZA?

- Modalidad: Teleformación
- Duración del curso: 75 horas

## LOS DOCENTES

contarás con un equipo multidisciplinar en activo y con experiencia docente en el sector.

## CERTIFICADO POR:



FORMANDO CON  
CONCIENCIA  
DESDE 1998

# CURSO ORGANIZACIÓN DE CATERINGS Y EVENTOS

Para  
trabajadores/as  
del sector  
Hostelería,  
Autónomos/as

## CONTENIDO

### MÓDULO 1. PLANIFICACIÓN Y DESARROLLO DE EVENTOS.

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Planificación del evento
  - Tipos de eventos.
  - Fases de la organización de eventos.
- Realización y desarrollo del evento
  - Personal necesario para un evento.
  - Medios materiales necesarios para un evento.
  - Tipos de montajes de mesas en cada evento.

.....

### MÓDULO 2. PROTOCOLO Y SERVICIO DE CATERING.

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Definición de Catering. Protocolo y servicio
  - Servicios de catering.
  - Protocolo en el catering.
  - Montaje de las mesas según el evento.
  - Tipos de servicio según el evento.
  - Forma de servir las mesas según el evento.

### MÓDULO 3. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Manipulación de alimentos.
  - Higiene alimentaria.
  - Contaminación de los alimentos.
- Prevención de contagios.
  - Evitar contagios víricos.
  - Consejos de seguridad.



# CURSO ORGANIZACIÓN DE CATERINGS Y EVENTOS

Se permiten plazas  
para trabajadores/as  
desempleados/as

## CARACTERÍSTICAS DEL CURSO

- TELEFORMACION 100%
- TOTALMENTE GRATUITO
- DIPLOMA CON EL RECONOCIMIENTO DEL SEPE



## COMPROMISO

Con **nuestros alumnos**. Con la formación integral en contenidos, habilidades y destrezas.

Con la **sociedad**: Colaboramos con ONG;S de la isla

Con la **creación de empleo local** y la **igualdad de oportunidades**

Con el **medio ambiente**

Con la **calidad**

# CURSO ORGANIZACIÓN DE CATERINGS Y EVENTOS

Para  
trabajadores/as del  
sector Hostelería,  
Autónomos/as

## AL TERMINAR AMPLIA CONOCIMIENTOS CON



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE TRABAJO Y ECONOMÍA SOCIAL



Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia



SEPE



### Cursos Gratuitos

Para ocupados/as y autónomos/as del sector de Hostelería

- ✓ Cocina Vegetariana
- ✓ Cocina Vegetal Especial con Intolerancia
  - ✓ Cocina Básica
  - ✓ Cocina Creativa
  - ✓ Cocina Italiana
- ✓ Cocina para Celiacos
- ✓ Innovación en la Cocina
- ✓ Corte y Cata de Jamón
- ✓ Evolución de las Tecnologías y Técnicas Culinarias
- ✓ Manipulador de Alimentos y Seguridad Alimentaria
- ✓ Elaboración de Helados y Sorbetes

- ✓ Ecoturismo
- ✓ Elaboración de Cafés y Cartas de Café
- ✓ Confianza y Seguridad en los Establecimientos de Restauración
- ✓ Organización de Caterings y Eventos
- ✓ Gestión en Restauración y Diseño en Proceso de Servicio
- ✓ Comercialización de Productos Turísticos
- ✓ Animación Turística
- ✓ Inglés
- ✓ Inglés Profesional para el Turismo



622 908 964

[www.cursostenerife.es](http://www.cursostenerife.es) / [cep.ocupados@gmail.com](mailto:cep.ocupados@gmail.com)