Eventos, Catering y Banquetes

Hostelería y turismo · Teleformación · 60 horas · Tutor acreditado · Diploma acreditativo



Organizar servicios de catering y banquetes de forma profesional.

Organizar servicios de catering y banquetes de forma profesional. Diseñar menús y servicios adaptados a cada tipo de evento. Coordinar el servicio de sala y cocina en eventos.

Objetivos

- Organizar servicios de catering y banquetes de forma profesional.
- Diseñar menús y servicios adaptados a cada tipo de evento.
- Coordinar el servicio de sala y cocina en eventos.

Contenidos

- Tipos de catering y banquetes.
- Diseño de menús para eventos.
- Organización del servicio de sala.
- Logística y transporte en catering.
- Normativa de seguridad alimentaria en eventos.
- Atención al cliente en banquetes.