Operaciones Básicas de Catering

Ajustado a HOTR0308

Duración:
210 horas

Facilidades
de pago

Prácticas
en empresas

Certifica
tus estudios

femxa
escuelas profesionales

¡Asegura ofrecer un servicio de calidad en cualquier evento!

femxa
escuelas profesionales

Descripción

Desde la década de 1990, la elección de los servicios de catering para cubrir cualquier tipo de evento ha experimentado un crecimiento más que notable, y a día de hoy es prácticamente impensable la organización de una boda, un bautizo, una fiesta de empresa o un congreso sin la contratación de este servicio, por lo que la demanda de profesionales cualificados no ha parado de crecer y son cada vez más valorados.

Este curso está ajustado al Certificado de Profesionalidad HOTR0308 y cuenta con una carga lectiva de 210 horas.

Con tu titulación de Femxa, avalarás tus conocimientos y capacitación. Además, dispondrás de máxima flexibilidad para poder compaginar tus estudios con tus necesidades diarias, a la vez que contarás con la ayuda de tutores pedagógicos y especialistas.

Los alumnos que superen esta formación, obtendrán un **diploma expedido por Femxa** que certifica el correcto aprovechamiento del curso.

femxa
escuelas profesionales

otorga este

Diploma de Aprovechamiento

y certifica que

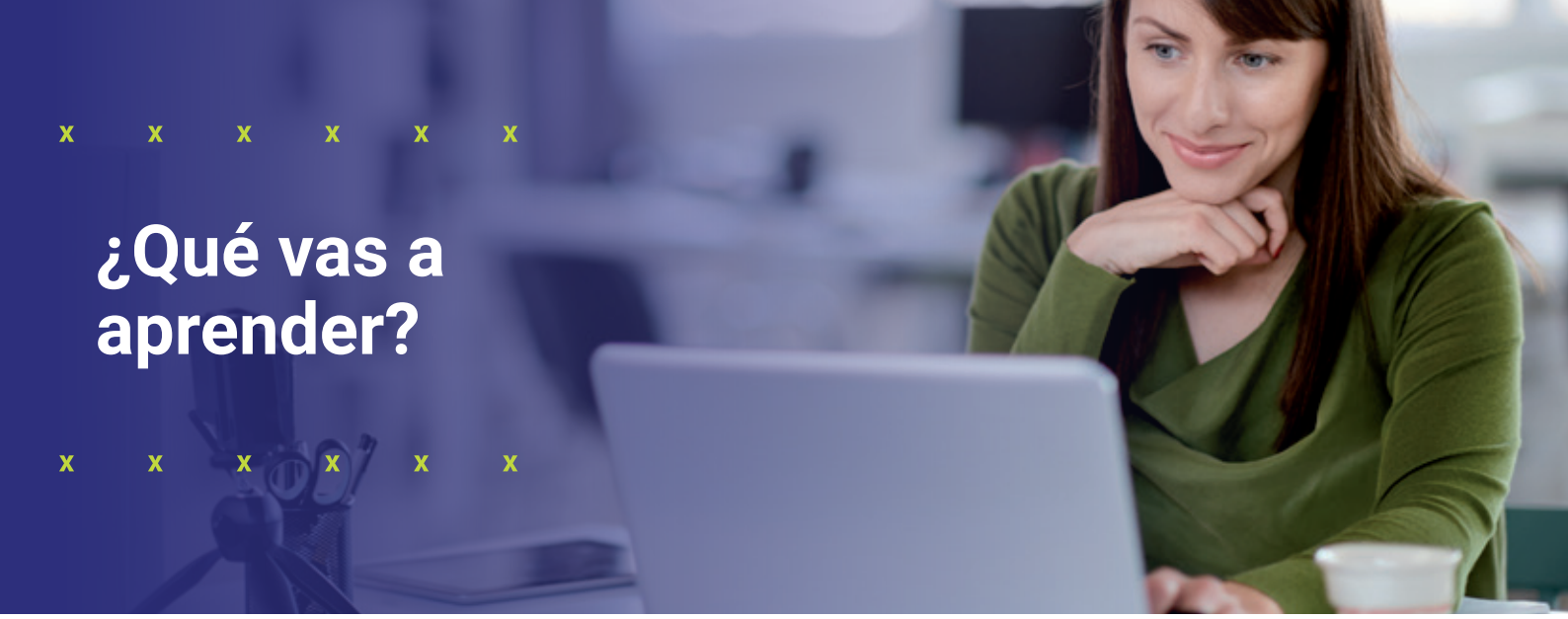
José García Peláez

ha completado con éxito el programa formativo de

TU CURSO EN FEMXA ESCUELAS PROFESIONALES

Helena Muñoz
Tutor/a y supervisor del curso

Diego Araujo
Jefe/a de Formación



¿Qué vas a aprender?

Temario

Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering.

- Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering
- Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.

Recepción y lavado de servicios de catering.

Y además...

Completa tu formación con los siguientes cursos anexos sin coste adicional:

Formación Básica en Higiene Alimentaria: Food Defense, Appcc, Limpieza y Desinfección. Con este curso adquirirás las herramientas básicas para realizar la correcta limpieza y desinfección de productos alimentarios para el consumo humano.

Manipulador de Alimentos en la Industria Alimentaria. El curso de Manipulador de Alimentos en la Industria Alimentaria te capacitará para aplicar la normativa higiénico-sanitaria previniendo contaminaciones alimentarias.

Gestión de Alérgenos en el Sector de la Restauración. Desde hace algunos años, la detección de intolerancias y alergias ha ido creciendo, por lo que conocerlas en un servicio de carácter público se hace imprescindible. Conoce las diferentes técnicas de conservación y elaboración de los grupos de alimentos para la prevención de alergias y consigue un Título certificado por la Universidad Nebrija, una de las instituciones académicas más prestigiosas de nuestro país.

CENTRO COLABORADOR | UNIVERSIDAD NEBRIJA

Salidas profesionales

Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados

Al acabar nuestra formación, podrás desarrollar tu actividad profesional en todo tipo de restaurantes que posean este servicio y tanto en grandes como en medianas empresas de catering, generalmente privadas, aunque también pueden ser de carácter público.

Nuestro curso te ayudará a encontrar una salida profesional ejerciendo como:

- Preparador de catering.
- Auxiliar de preparación/ montaje de catering.
- Auxiliar de colectividades.

Formamos tu futuro

Metodología educativa

Nuestra metodología online, con ayuda de material impreso y tutorías personales, está pensada para que tú, como alumno, adquieras un nivel de conocimiento adecuado a tu ocupación profesional. Te ofrecemos un alto grado de interactividad y seguimiento que sirve de refuerzo al aprendizaje y a la asimilación de la información.

100% flexible

El ritmo y el itinerario didáctico del curso están diseñados para que puedas conciliar la formación con tus responsabilidades personales y laborales. Podrás acceder al curso cuándo y desde donde quieras (24/7), solo necesitas un ordenador con conexión a internet.

Además, recibirás el material didáctico impreso en tu domicilio o, si lo prefieres, puedes recogerlo en nuestro centro Femxa más cercano, ¡tú eliges!

Tutor personal

Desde el primer día que formes parte de Femxa Escuelas Profesionales, te asignaremos un tutor personal que te guiará durante tu proceso formativo y con el que podrás realizar tutorías presenciales en tu centro Femxa más cercano, además de contactar a través de la plataforma, por teléfono o por email.

Con tu tutor personal podrás reforzar aquellas competencias necesarias para que tu formación sea la adecuada.

Campus virtual

Utiliza tu propio campus virtual para acceder a todo el material teórico, participar en foros de debate, contactar con tu tutor personal o interactuar con otros alumnos.

- Intuitivo y fácil de usar
- Disponible 24/7
- Recursos multimedia
- Herramientas de comunicación
- Soporte técnico profesional y ágil

femxa
escuelas profesionales

UNE 19601
BUREAU VERITAS
Certification

Empresa Solidaria 2025

Tel. 900 470 911 | escuelasprofesionales@cursosfemxa.es | **www.cursosfemxa.es/escuelasprofesionales**