



FORMACIÓN ONLINE

Titulación expedida por Euroinnova International Online Education
y Universidad Tres Culturas

Curso de Servicio de Catering

ALIANZA EUROINNOVA Y GRUPO LOTTUS

Gracias a la **colaboración entre Euroinnova y el Grupo Lottus Education**, se pretende ofrecer una formación de calidad al alumnado, que responda a las demandas del mercado laboral a nivel global.

De esta forma, Euroinnova refuerza su presencia en el mercado mexicano, ampliando su catálogo de programas formativos online, gracias a la colaboración con uno de los grupos del sector educativo más importantes del país Latinoamericano, que cuenta con **+80k alumnos presenciales**.

Una alianza que apuesta por la **democratización de la educación**, con el fin de revolucionar el mundo de la formación online y ofrecer a nuestros alumnos y alumnas programas de calidad para que tengan la oportunidad de acceder a un futuro prometedor.



EUROINNOVA Y UTC



Euroinnova International Online Education inicia su actividad con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiantes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente práctica.

Nuestra visión es ser una **escuela de formación online** reconocida en territorio nacional e internacional por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.

La **Universidad Tres Culturas (UTC)** nace en 1999 con el objetivo de formar una nueva generación de profesionistas emprendedores y multidisciplinarios que puedan garantizar el éxito de las organizaciones y empresas en que participen.

Por ello, UTC lleva más de 23 años ofreciendo una opción educativa accesible y de calidad para aquellas generaciones que están transformando al país. Su oferta educativa incluye: **Bachillerato, Licenciaturas y Maestrías.**

La universidad se apoya en la disciplina, compromiso y perseverancia. Postulándose como una opción de educación superior de calidad, a un costo accesible y con un modelo educativo propio.

VALORES

Los valores sobre los que se asienta Euroinnova son:

1

Accesibilidad

Somos cercanos y comprensivos, trabajamos para que todas las personas tengan oportunidad de seguir formándose.

2

Honestidad

Somos claros y transparentes, nuestras acciones tienen como último objetivo que el alumnado consiga sus objetivos, sin sorpresas.

3

Practicidad

Formación práctica que suponga un aprendizaje significativo. Nos esforzamos en ofrecer una metodología práctica.

4

Empatía

Somos inspiracionales y trabajamos para entender al alumno y brindarle así un servicio pensado por y para él.

A día de hoy, han pasado por nuestras aulas más de **300.000 alumnos** provenientes de los cinco continentes. Euroinnova es actualmente una de las empresas con mayor índice de crecimiento y proyección en el panorama internacional.

Nuestro portfolio se compone de cursos online, cursos homologados, baremables en oposiciones y formación superior de postgrado y máster.



Curso de Servicio de Catering



DURACIÓN
100 horas



MODALIDAD
Online



ACOMPANIAMIENTO PERSONALIZADO

TITULACIÓN

Titulación de Curso de Servicio de Catering con 100 horas expedida por Universidad Tres Culturas UTC en conjunto con Euroinnova International Online Education



DESCRIPCIÓN

Gracias a este en Curso de Servicio de Catering podrás conocer de primera mano los entresijos del del servicio de catering en un mundo tan complicado como el de la gastronomía, restauración y su servicio. A través de este curso, podrás aprender las técnicas clave para planificar, preparar y presentar eventos gastronómicos con éxito, desde la selección de menús hasta la gestión de la logística y la atención al cliente, este curso proporciona conocimientos prácticos y habilidades relevantes para el servicio de catering. Con la creciente demanda de servicios de catering en eventos sociales y empresariales, este curso te da una ventaja competitiva y oportunidades de carrera en una industria en constante crecimiento.

OBJETIVOS

- Comprender los principios fundamentales del servicio de catering su planificación y la logística.
- Aprender a diseñar y adaptar menús para satisfacer las necesidades de los clientes.
- Adquirir habilidades prácticas en la preparación y presentación de alimentos de alta calidad.
- Desarrollar competencias en la gestión de recursos humanos como la selección, capacitación y supervisión del personal.
- Dominar las técnicas de servicio de mesa y atención al cliente.
- Conocer las estrategias de marketing y promoción para la atracción de clientes.
- Desarrollar habilidades de gestión financiera como presupuestos, la fijación de precios y el control de costes.

A QUIÉN VA DIRIGIDO

El Curso de Servicio de Catering está dirigido a profesionales de la industria de la hospitalidad, chefs, emprendedores gastronómicos y cualquier persona interesada en aprender las habilidades esenciales para planificar, preparar y ofrecer servicios de catering de alta calidad en una variedad de eventos sociales y empresariales.

PARA QUÉ TE PREPARA

El Curso de Servicio de Catering está diseñado para personas que buscan desarrollar habilidades en la planificación y ejecución de eventos gastronómicos, como chefs, profesionales de la hospitalidad, emprendedores culinarios y entusiastas de la industria de la alimentación, dando las herramientas necesarias para tener éxito en la gestión y operación de servicios de catering en una amplia gama de eventos.

SALIDAS LABORALES

Las salidas laborales del Curso de Servicio de Catering son las de chef de catering, gestionar tu propio negocio de catering, trabajar en hoteles, restaurantes, empresas de eventos, cruceros, hospitales o clubes privados como chef ejecutivo o coordinador de catering, también se pueden explorar oportunidades en la planificación de eventos y la consultoría gastronómica.

FORMAS DE PAGO

- Tarjeta de crédito.
- Transferencia.
- Paypal.
- Bizum.
- PayU.
- Amazon Pay.



Matricúlate en cómodos
Plazos sin intereses.

Fracciona tu pago con la
garantía de

LLÁMANOS GRATIS AL  +34 900 831 200

 innovapay

6 RAZONES PARA CONFIAR EN EUROINNOVA

1 NUESTRA EXPERIENCIA

- ✓ Más de **20 años de experiencia**.
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción.
- ✓ **100% lo recomiendan**.
- ✓ **Más de la mitad** ha vuelto a estudiar en Euroinnova

Las cifras nos avalan

4,7 ★★★★★
2.625 opiniones

4,7 ★★★★★
12.842 opiniones

8.582
suscriptores

5.856
suscriptores

2 NUESTRO EQUIPO

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por **más de 300 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3 NUESTRA METODOLOGÍA



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE SIGNIFICATIVO

Con esta estrategia pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva del alumno.



EQUIPO DOCENTE ESPECIALIZADO

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa

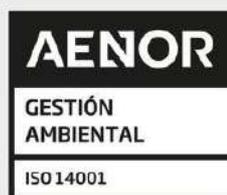


NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante.

4 CALIDAD AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N° 9900000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por AENOR por la ISO 9001



5 CONFIANZA

Contamos con el sello de Confianza Online y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6 SOMOS DISTRIBUIDORES DE FORMACIÓN

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión, Euroinnova incluye dentro de su organización una editorial y una imprenta digital industrial.



ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Programa Formativo

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANIZACIÓN Y PLANIFICACIÓN DE CÁTERING

1. Tipologías de catering a ofertar
2. Relaciones con otros departamentos
3. Características, formación y funcionamiento de grupos de trabajo en un catering
4. Procesos de comunicación interpersonal en el catering
5. Materiales y equipos de montaje de servicios de catering
6. Maquinaria y equipos habituales
7. Compañías de transporte con servicio de catering 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 catering

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SERVICIO DE CÁTERING

1. Tipologías de catering
2. Materiales necesarios según el catering a ofertar
3. El proceso de montaje de servicios de catering
4. Tipos de montaje de servicios de catering 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 catering
2. Normativas de las empresas de catering
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

QUIEN QUIERAS SER QUIEN QUIERAS SER
QUIEN QUIERAS SER QUIEN QUIERAS SER
QUIEN QUIERAS SER QUIEN QUIERAS SER
QUIEN QUIERAS SER QUIEN QUIERAS SER

Quien quieras ser

