

Grupo COLÓN IECM

www.grupocoloniecm.com

Dirigido prioritariamente a trabajadores en activo

HOSTELERIA Y TURISMO

ORGANIZACIÓN DE CATERINGS Y EVENTOS

75 horas

Modalidad: Teleformación

¿Cuál es el objetivo de esta especialidad formativa?

Adquirir las capacidades necesarias para gestionar eficazmente el servicio de catering enfocado a la celebración de eventos, congresos y otros actos.

¿Cuáles son los contenidos de esta especialidad formativa?

Habilidades de gestión, personales y sociales
• Capacidad de organización y planificación
• Liderazgo de equipos de trabajo
• Resolución de problemas antes situaciones imprevistas.
• Fomento de la creatividad para incluir elementos innovadores en los montajes de mesas Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas
• Planificación del evento
• Realización y desarrollo del evento
• Definición de Catering. Protocolo y servicio
• Desarrollo de la capacidad de organización para realizar una buena planificación del servicio.
• Mejora de la capacidad de comunicación para trasladar de forma eficaz órdenes al equipo sobre qué tareas deben realizar y cómo realizarlas.
• Resolución de problemas antes situaciones imprevistas.
• Mejora de la capacidad de concentración para estar atento a lo que sucede alrededor y evitar choques o incidentes durante el servicio.
• Desarrollo de la atención al objeto de centrarse en los comensales y sus demanda Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas
• Manipulación de alimentos.
• Prevención de contagios.
• Asimilación de la importancia de realizar una correcta manipulación de los alimentos para evitar contaminación.
• Concienciación hacia la intensificación de las medidas de la higiene para evitar contagios.

formacion@coloniecm.com

91 456 08 17

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Gobierno de España · Ministerio de Trabajo y Economía Social
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
Servicio Público de Empleo Estatal | SEPE