

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Nombre del curso:** Plan de trabajo del servicio de catering

**Duración:** 15h

**Modalidad:** Online

### Objetivo

- Analizar información y diseñar procesos de carga, transporte y descarga de géneros, elaboraciones culinarias y material con el objetivo de ofrecer servicios de catering.

### Contenido

1. Creación de manuales de trabajo.
2. Planificación de recursos.
3. Registros documentales y control sanitario.
4. Manual de procedimiento de venta y servicio.