



DESARROLLO Y MONTAJE DE CATERING

CURSO PRESENCIAL-TALENTO 45+

DURACIÓN

Del 29 de junio al 23 de julio (90 horas)

HORARIO

De lunes a viernes en horario de 15:00 a 20:00 horas

LUGAR

Mediterráneo Culinary Center
Av. del Cid, 56 - 58, 46018 Valencia

PRECIO

Gratuito

TÍTULO PROPIO Y CARNET MANIPULADOR ALIMENTOS



Desarrollo y Montaje de Catering

Curso Presencial · Talento 45+



MÓDULO 0. FORMACIÓN EN COMPETENCIAS PARA EL EMPLEO (30h)

1. Habilidades para la empleabilidad
2. Herramientas y uso de las nuevas tecnologías para la búsqueda de empleo por internet

MÓDULO 1. FORMACIÓN TEÓRICA EN MONTAJE Y DESARROLLO DE CATERING (10h)

1. Fundamentos del catering

- 1.1 Qué es un catering
- 1.2 Tipos de servicio realizables en escuela: cóctel, buffet, servicio emplatado en práctica
- 1.3 Organización por partidas: cocina fría, cocina caliente, pastelería y montaje
- 1.4 Seguridad alimentaria: conservación en cámaras del centro, transporte y regeneración segura

2. Planificación real en obrador

- 2.1 Cálculo sencillo de raciones para práctica
- 2.2 Cronograma de producción
- 2.3 Material disponible: horno, abridor, baño maría, placas
- 2.4 Escandallo básico
- 2.5 Organización de equipos de trabajo

MÓDULO 2. FORMACIÓN PRÁCTICA EN MONTAJE Y DESARROLLO DE CATERING (50h)

1. Producción de catering frío

- 1.1 Simulación: cóctel para 25 personas
- 1.2 Elaboraciones: canapés variados, vasitos salados y ensaladas individuales
- 1.3 Objetivo: organización por partidas, producción en volumen controlado y conservación en frío

2. Producción caliente regenerable

- 2.1 Simulación: aperitivos calientes
- 2.2 Elaboraciones: mini quiches, empanadillas y brochetas templadas
- 2.3 Objetivo: producción anticipada, regeneración en horno y control de tiempos

3. Buffet mediterráneo

- 3.1 Elaboraciones: Arroces, pastas frías, tablas y postres sencillos
- 3.2 Práctica: Montaje en mesas del centro, alturas con material disponible y organización de reposición

4. Servicio emplatado en aula restaurante

- 4.1 Elaboraciones: entrante, principal y postre
- 4.2 Objetivo: coordinación cocina-pase, emplatado en serie y control de tiempos

5. Montaje profesional con recursos reales

- 5.1 Práctica: montaje de mesas, mantelería del centro, cristalería y estaciones de bebida simuladas

6. Simulación catering

- 6.1 Práctica: organización de transporte interno, montaje rápido y protección de alimentos

7. Gestión de producción integral

- 7.1 Práctica: Organización por equipos, producción real y montaje parcial

8. Visita a colectividades

- 8.1 Objetivo: visita a centro donde se vea una cocina central de estas características

9. Proyecto final:

- 9.1 Objetivo: cada alumno diseña:
 - Evento realista para 10 personas
 - Menú completo
 - Plan de producción
 - Montaje viable en el centro

10. Ejecución final real

- Producción
- Montaje
- Servicio simulado a otros alumnos/profesores
- Desmontaje
- Limpieza final