



EIDEC – Escuela Internacional de Desarrollo, Educación y Capacitación
Fundación Panamericana para el Desarrollo Integral de Altos Estudios

Email: infoeidec@eidec.com.ar



*** Institución y cursos registrados en el Registro de Instituciones de Capacitación y Empleo del Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social. ***

Catering de Vanguardia para Eventos

El curso puede realizarse en forma independiente o como parte de los siguientes Certificados Universitarios:

- Certificado de Organizador de Eventos.
- Certificado en Gestión de Empresas y Emprendimientos Profesionales.

Convenio:

 Universidad Tecnológica Nacional
 Facultad Regional Buenos Aires
 SECRETARÍA DE CULTURA Y EXTENSIÓN UNIVERSITARIA



Descripción

La gestión de alimentos y bebidas para eventos (convenciones, sociales, conferencias, etc.) es un área que requiere la atención especial a un conjunto de variables que incluyen la asistencia y la calidad del personal involucrado.

Las empresas de servicios de catering han crecido en los últimos tiempos como una excelente salida laboral que complementa otros servicios del área de eventos y permite una gran flexibilidad.

Sede Buenos Aires:

Av. Carlos Pellegrini 445 – Piso 1A (y Av. Corrientes).
 Ciudad Autónoma de Buenos Aires
 Teléfonos y fax: (011) 43.28.30.27 // 43.28.31.38
 E-mail: infoeidec@eidec.com.ar ; WEB: www.eidec.com.ar



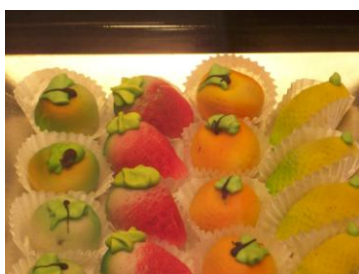
El curso examina este tema comenzando con un análisis de las necesidades de alimentos y bebidas derivadas del tipo de evento. Se analizan los distintos tipos de menús adecuados para cada evento incluyendo gramajes, puntos de cocción, organización del servicio, presupuesto. Adicionalmente se estudian cuestiones relacionadas con el lugar en el que se realizará el evento, condiciones de almacenamiento y preparación de los alimentos, personal de servicio y tendencias en la preparación, decoración y presentación del servicio.

Objetivos

Al completar el curso los participantes:

- Comprenderán el funcionamiento básico de una empresa de catering.
- Estarán en condiciones de elaborar propuestas de servicios de catering para eventos sociales, empresarios, informales.
- Sabrán elaborar propuestas comerciales para sus servicios.
- Conocerán las nuevas tendencias en los servicios de catering para eventos.
- Identificarán los requerimientos de personal y recursos humanos necesarios para la provisión del servicio.
- Conocerán los requerimientos bromatológicos e higiénicos para la provisión del servicio.

Contenidos



El servicio de catering como negocio. Análisis de la industria. Empresas de catering. Relaciones con los clientes.

Catering para eventos sociales: bodas, cocktails, desayunos, té, fiestas infantiles, fiestas familiares, fiestas religiosas, cumpleaños, aniversarios, presentaciones, inauguraciones, eventos empresarios.

Clientes. Entrevistas. Checklist. Presentación inicial de las propuestas.

Sede Buenos Aires:

Av. Carlos Pellegrini 445 – Piso 1A (y Av. Corrientes).

Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Teléfonos y fax: (011) 43.28.30.27 // 43.28.31.38

E-mail: infoeidec@eidec.com.ar ; WEB: www.eidec.com.ar



Elaboración de menús: Tipos de menús. Diseño. Gramajes, puntos de cocción, preparación, técnicas, presentación. Bebidas.

Tendencias en los menús y menús específicos: comida étnica, japonesa, oriental, mexicana, molecular, nuevas tendencias.

Servicios de catering a baja escala: comidas no protocolares, coffee break, vinos de honor, desayunos, comidas informales en domicilios particulares, servicios a domicilio.

Proveedores. Compras. Producción. Control de costos. Traslado de alimentos. Presupuestos. Costeo del servicio. Elaboración de propuestas comerciales.

El servicio. Calidad total. Organización y supervisión de las brigadas de servicio. Personal de contacto directo con los clientes. Gestión de los recursos humanos en la empresa de catering.

Bromatología e higiene. Manipulación de alimentos. Almacenamiento. Almacenamientos en frío. Cadena de frío. Conservación de alimentos. Almacenamiento, embalaje, envasados, circuitos de cocina. Espacios de preparación.

Evaluación post-evento.

Presentación de otros servicios de catering: Catering para organizaciones e instituciones: catering para instituciones hospitalarias, instituciones educativas, empresas, clubes, eventuales.

Catering para empresas de transporte: aéreo, marítimo

Duración del curso presencial: 12 horas en 4 encuentros de 3 horas.

Equipo Docente



Prof. Celia Leumann.

Especialista en organización de eventos sociales, bodas, eventos culturales. Ha organizado eventos para el Gobierno de la Nación, adicionalmente a ser una reconocida profesional en el ámbito público y privado.

Sede Buenos Aires:

Av. Carlos Pellegrini 445 – Piso 1A (y Av. Corrientes).

Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Teléfonos y fax: (011) 43.28.30.27 // 43.28.31.38

E-mail: infoeidec@eidec.com.ar ; WEB: www.eidec.com.ar

"Saber y saberlo demostrar es valer dos veces"
(Gracián)

En Convenio con:

USAL UNIVERSIDAD
DEL SALVADOR

UTN Universidad Tecnológica
Nacional

Profesora de Filosofía y Pedagogía. Docente de Catering y Organización de Eventos y Mozos en Escuelas de Gastronomía, Hotelería e Instituciones de Argentina y exterior del país. Selecciona, Capacita y audita a personal para empresas de servicios de Catering y a Brigadas de Salón en restaurantes. Realizó viajes de capacitación a Cocinas de Grecia y Estambul. Colabora en prensa escrita. En Capital Federal fue invitada a dar una clase en el Centro Cultural Ricardo Rojas de la U. B. A y a la Universidad de Belgrano.



Lic. Alejandra Royo. Lic. en Administración de Empresas Hoteleras y Gastronómicas. Posgraduada en Gestión Estratégica de RR.HH. (UBA). Especializada en Ceremonial y Protocolo, Catering, Organización de Eventos. Ha trabajado como Supervisora de Banquetes, Congresos y Conferencias en el Palacio Duhau – Park Hyatt, como capacitadora para el lanzamiento de 'El Argentino Tango' así también como para los hoteles Intercontinental y Four Seasons en las áreas de organización de eventos.



José María Demichelis. Cocinero Profesional. Ha sido cocinero en Giulia junto al chef Martín Vigneau, en Markus junto a la chef Pía Markus, en Proper Calory (pastelería light) ha sido Jefe de Cocina, chef a cargo de la cocina VIP de la Copa Davies Mar del Plata y es docente regular del Sindicato de Pasteleros, del Colegio Episcopal.

Certificación

Al completar su curso los alumnos reciben el Certificado correspondiente al Curso de Catering de Vanguardia para Eventos emitido por EIDEC / Fundación Panamericana para el Desarrollo Integral de Altos Estudios y la Universidad del Salvador.

Materiales y metodología

El curso incluye carpeta con materiales de estudio y eventualmente acceso a materiales complementario en formato digital. Los grupos de trabajo son reducidos y se trabaja con una modalidad participativa, práctica y simulación de situaciones, análisis de casos y eventos. Se prepara a los alumnos para desenvolverse

Sede Buenos Aires:

Av. Carlos Pellegrini 445 – Piso 1A (y Av. Corrientes).
Ciudad Autónoma de Buenos Aires
Teléfonos y fax: (011) 43.28.30.27 // 43.28.31.38
E-mail: infoeidec@eidec.com.ar ; WEB: www.eidec.com.ar



correctamente a través de la práctica y de la observación de situaciones puntuales. Se utilizan recursos audiovisuales en el desarrollo del curso.

Sede Buenos Aires:

Av. Carlos Pellegrini 445 – Piso 1A (y Av. Corrientes).
Ciudad Autónoma de Buenos Aires
Teléfonos y fax: (011) 43.28.30.27 // 43.28.31.38
E-mail: infoeidec@eidec.com.ar ; WEB: www.eidec.com.ar