



FICHA DE ACCIÓN FORMATIVA

TÍTULO DEL CURSO	CREA TU NEGOCIO DE CATERING
DURACIÓN (HORAS)	120
PROGRAMA/S AL QUE ESTÁ VINCULADO	<ul style="list-style-type: none"> ● ESPAÑA EMPRENDE ● EMPRENDEDORAS
PÚBLICO OBJETIVO DEL CURSO	Dirigido a personas que desean emprender un servicio de catering cumpliendo la seguridad alimentaria y logística de cadena de frío/caliente.
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	Adquirir las competencias básicas para emprender un negocio de catering, mediante el diseño de menús adaptados a distintos públicos y eventos, la organización de la producción y la logística del servicio, la aplicación de medidas de seguridad alimentaria y la planificación económica y comercial del lanzamiento del negocio.
INDICACIÓN DE ALINEACIÓN CON CdP	No se contempla
MÓDULOS O BLOQUES TEMÁTICOS DEL CURSO	<ol style="list-style-type: none"> 1. Oportunidad y modelo de negocio en catering. 2. Idea, nicho y paquetes: estudio de demanda y oferta. 3. Legal y permisos: licencias y seguros. 4. Seguridad alimentaria y APPCC. 5. Diseño de menús y escandallos. 6. Plan de producción y mise en place. 7. Logística y cadena de frío/caliente. 8. Compras, proveedores e inventarios. 9. Operaciones en eventos y RRHH. 10. Finanzas básicas. 11. Marketing local y digital. 12. Taller práctico: proyecto emprendedor.
OBSERVACIONES	Para ejercer se exige el certificado de formación en manipulación de alimentos.

