



## 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"> <li>● ESPAÑA EMPRENDE</li> <li>● EMPRENDEDORAS</li> </ul>
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"> <li>1. Oportunidad y modelo de negocio en catering.</li> <li>2. Idea, nicho y paquetes: estudio de demanda y oferta.</li> <li>3. Legal y permisos: licencias y seguros.</li> <li>4. Seguridad alimentaria y APPCC.</li> <li>5. Diseño de menús y escandallos.</li> <li>6. Plan de producción y mise en place.</li> <li>7. Logística y cadena de frío/caliente.</li> <li>8. Compras, proveedores e inventarios.</li> <li>9. Operaciones en eventos y RRHH.</li> <li>10. Finanzas básicas.</li> <li>11. Marketing local y digital.</li> <li>12. Taller práctico: proyecto emprendedor.</li> </ol>
OBSERVACIONES	Para ejercer se exige el certificado de formación en manipulación de alimentos.