

EMPRENDE TU NEGOCIO DE CATERING

- 1. EMPRENDIMIENTO, PASOS A SEGUIR. CÓMO CREAR TU EMPRESA DE CATERING.**
- 2. PREPARACIÓN CORRECTA DE LA MAQUINARIA, BATERÍA Y HERRAMIENTAS NECESARIOS PARA REALIZAR ELABORACIONES SENCILLAS DE COCINA, PLATOS COMBINADOS, APERITIVOS, TAPAS, TOSTAS Y CANAPÉS.**
- 3. IDENTIFICACIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS NECESARIAS**
- 4. APLICACIÓN DE LAS TÉCNICAS DE COCINADO Y PREPARADO ADECUADAS PARA REALIZAR ELABORACIONES SENCILLAS, CUMPLIENDO LAS NORMAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**
- 5. CONOCIMIENTO Y APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO SEGÚN LAS NORMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA**
- 6. PLANIFICACIÓN, ORGANIZACIÓN Y ARMADO DEL SERVICIO DE CATERING**
- 7. INTEGRACIÓN DE DISEÑOS DE MENÚS PARA CATERING: NUEVAS TENDENCIAS**
- 8. ORGANIZACIÓN DE MESAS TEMÁTICAS**