

# GUÍA DIDÁCTICA

HOTR0027 - EVENTOS, CATERING Y BANQUETES

40 HORAS TELEFORMACIÓN



# OPENSOURCE

CENTRO DE FORMACIÓN PROFESIONAL

# Índice:

## 1. Presentación del curso

### 1.1. Bienvenida

### 1.2. Datos del curso

### 1.3. Requisitos técnicos para la teleformación

## 2. Contenidos

# 1. Presentación del curso

## 1.1. Bienvenida

Estimado alumno/a:

Te damos la bienvenida a este curso de **HOTR0027 - EVENTOS, CATERING Y BANQUETES**, con una duración de **40 horas** que será impartido en modalidad de **teleformación** y que ha decidido realizarlo con nosotros.

Nuestra intención es que con esta formación puedas aprender cosas nuevas y mejorar tus competencias laborales.

Si lees esta guía antes de comenzar el curso podrás sacar el mayor rendimiento a tú curso, puedes planificar tus horarios y marcarte tu propio ritmo de estudio.

Es importante que sepas que **este curso está subvencionado en su totalidad por la Resolución del Servicio Público de Empleo Estatal Resolución de 6 de agosto de 2024, con nº de Expte: F241634AA, Sector Hostelería por la que se aprueba la convocatoria para la concesión de subvenciones públicas para la ejecución de programas de formación de ámbito estatal, dirigidos prioritariamente a las personas ocupadas.**

Dicha convocatoria se encuadra dentro del subsistema de formación profesional para el empleo, cuyo objetivo es universalizar el acceso de las personas trabajadoras y de las empresas a la formación. Los recursos para financiar el subsistema de formación para el empleo proceden de la cuota de formación profesional que recauda la Seguridad Social a la que se suman las aportaciones del Servicio Público de Empleo Estatal (SEPE).

## 1.2. Datos del curso

- Familia profesional: Hostelería
- Área profesional: Hostelería
- Curso: HOTR0027 - EVENTOS, CATERING Y BANQUETES
- Duración total de esta formación es de 40 horas
- Fecha de inicio: primer trimestre 2026
- Lugar de impartición: Puerto de Sagunto (Valencia)

Fundación Estatal  
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO



## 1.3. Requisitos técnicos teleformación

Para el desarrollo de este curso a través de la plataforma, es necesario que dispongas de un equipo tipo PC o similar en cuanto a funcionalidades, con sistema operativo Windows, Android, Linux o Mac, conexión a Internet tipo ADSL, y navegador de Internet.

Si se accede desde un PC o portátil recomendamos el uso de Google Chrome o Firefox. En caso de que el acceso se realice desde un dispositivo Android o iOS se recomienda el uso de Puffin Web Browser, disponible en Play Store o App Store (Google Chrome también puede ser compatible).

Para los elementos multimedia se requieren altavoces, así como la instalación de determinados plugins en el navegador tipo Adobe Acrobat Reader o Adobe Flash Player.



MINISTERIO  
DE TRABAJO  
Y ECONOMÍA SOCIAL

SERVICIO PÚBLICO  
DE EMPLEO ESTATAL | SEPE

## 2. Contenidos

### MÓDULO DE FORMACIÓN 1: LA MISE EN PLACE

- Identificación de las instalaciones y mobiliario.
  - Banquete: concepto, tipos y características.
  - Salón de banquetes: características, ubicación, dimensiones, ambientación, ventilación, limpieza, iluminación, insonorización, etc.
  - Equipos: tipos, características, calidades, función, mantenimiento y preparación o montaje para el servicio.
  - Mobiliario: características, tipos, calidades, uso y distribución.
- Caracterización de Mise en Place.
  - Dotaciones del restaurante (loza, cubertería, cristalería, mantelería): tipos, características, calidades, cantidades, uso y preparación o repaso/limpieza para el servicio.
  - Listado de material especial empleado en el montaje y servicio de banquetes.
  - Normas generales para el montaje de mesas para todo tipo de servicio de banquetes y otros eventos especiales.
  - Estructuras o formas de mesas para banquetes según: número de comensales y distribución dimensiones del espacio donde se monta.
  - Decoración en el comedor: objetos y flores, su uso, mantenimiento y aplicación según la ocasión.
  - Preparación del área de trabajo: Repaso y distribución del mobiliario y ventilación del local.
  - Repaso y preparación del material de servicio: loza, cubertería, cristalería.
  - Mantelería y lencería.
  - Repaso y reposición de los complementos de mesa: saleros, pimenteros, mostazas, salsas embotelladas.

- Realización del vestido de las mesas de banquete: colocación de tiras de mantel y pliegues o faldones, según necesidades.
- Montaje de las mesas de acuerdo con el menú concertado para el banquete.
- Descripción de la decoración de mesas según tipo o motivo del evento.
- Repaso y montaje de aparadores, gueridones, carros auxiliares de servicio, armarios calentaplatos y mesas calientes.
- Identificación de las operaciones previas al servicio.

## MÓDULO DE FORMACIÓN 2: SERVICIOS DE BANQUETES

- Explicación del Servicio de Banquetes.
- Identificación de las normas generales del servicio de banquetes.
- Explicación del protocolo y precedencia en el servicio.
- Uso de técnicas de recepción y acomodo de clientes.
- Descripción del servicio de bebidas.
- Utilización de técnicas de servicio en los banquetes.
- Descripción servicio de guarniciones, salsas y mostazas.
- Identificación de las normas generales para el desbarasado de mesas.
- Realización del desbarasado de mesas, cambio de ceniceros.
- Explicación de la finalización del servicio.

Si estás interesado, contacta con [matriculas@oscomarcal.com](mailto:matriculas@oscomarcal.com), llama al 962 663 487 o envía un WhatsApp al 656 504 371.