

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE HIDALGO

**Instituto de Ciencias
Económico Administrativas**



- Área Académica: Gastronomía
- Tema: 3.2 Operación de los servicios de catering
- Profesor(a): Mtra. Alexia Vázquez Hernández
Mtra. Jessica Castelán Pedraza
L.G. Patricia Corona De La Rosa
- Periodo: enero-junio 2023

Tema: Operación de los Servicios de Catering

Resumen: Un sistema de producción culinaria se conforma por los diversos procedimientos que definen los objetivos que busca alcanzar una empresa de catering y que son utilizados para crear una experiencia única en el cliente.

Palabras Clave: Catering, Empresa, Evento, Producción, Procesos.

Tema: Catering Services Operation

Abstract

A culinary production system is conformed by several procedures that define the main objectives that a catering company seeks to achieve and those are used to create a unique experience for the client.

Keywords: Catering, Company, Event, Productions, Procedures.



Objetivo General

Conocer los equipos, operación, calidad y montaje del servicio de catering realizando investigación y estudio de casos reales para poder adquirir el conocimiento sobre el tema y pueda ser aplicado en la práctica.

Objetivos Específicos

- Conocer los equipos, operación, calidad y montaje del servicio de catering mediante una investigación bibliográfica
- Conocer el funcionamiento operacional del Servicio de Catering y su logística a través de prácticas de ejercicios reales para ampliar el conocimiento de los estudiantes.

Introducción

Los eventos realizados por las empresas de catering cuentan con una secuencia lógica para poder llevarse a cabo.

Cada empresa hace adecuaciones del proceso administrativo que le permitirá operar de manera satisfactoria dentro de la industria.

- ✓ El Sistema de producción que se ejecutará en la empresa de catering depende directamente de:
 - ❖ **Producto que se va a ofertar.**
 - ❖ **Del cliente al que se va a atender.**
 - ❖ **De las instalaciones.**
 - ❖ **De la formación del personal.**

- ✓ Cada empresa dividirá sus departamentos operativos con base en las características mostradas en la Figura 1 que se muestra a continuación:

Figura 1.



Fuente: Elaboración propia a partir de: Huerta, S y De la Riva, J. (2017)

- ✓ Para entender los procesos del Catering se debe considerar dos áreas primordiales en la empresa.
- 1. Los departamentos funcionales (administración, rrhh, prevención de riesgos, informática, entre otros).
- 2. Los Servicios especiales: estos dependen de la complejidad del servicio.
- ✓ Mismos que, en conjunto, representan la actividad principal del catering, la cual queda representada en la Figura 2:

Figura 2.

Venta y promoción del evento



Especificaciones y creación del presupuesto



Producción



Montajes de Alimentos, bebidas y necesidades generales.



Ejecución del servicio.



Limpieza



Fuente: Elaboración propia a partir de: Academia Tecnas.(2022)

Lo anterior deriva en tres grandes funciones que, generalmente, se encuentra en la mayoría de las organizaciones.

Logística

Dirección y diseño de eventos

Producción y servicio

- ✓ Como menciona Sastre Méndez (2018) en su Manual de aprovisionamiento y montaje para servicios de catering, intentar generalizar a las empresas de catering con actividades o procesos culinarios unitarios puede resultar una tarea complicada, pues parte del sello distintivo de cada organización depende del servicio que ofrece y la manera en la que lo lleva a cabo para destacar en la industria a la que pertenece.

Referencias Bibliográficas

1. Academia Tecnas (Ed.). (s.f.). *Manual. Montajes de Servicios de catering y condiciones higiénico-sanitarias*. Tecnas.
2. Huerta, S. y De la Riva, J. (2017). *Servicios de restauración: Operación y técnicas de Servicio en restaurante y eventos especiales*. Editorial Independiente.
3. Sastre Méndez, M. (2018). *Manual. Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering*. Editorial Cep, S.L.