

CURSO CATERING

Formato
Digital

Duração
5 semanas | 1x por semana

Início
Maio, 2026



DESCRIÇÃO

O mundo dos eventos também se saboreia e neste módulo vais descobrir exatamente como transformar ideias, conceitos e sabores em experiências inesquecíveis! O Catering para Eventos é um universo cheio de criatividade, detalhes e estratégia, e aqui vais explorar tudo de forma prática, dinâmica e inspiradora.

Começamos por conhecer as diferentes tipologias de eventos e perceber como cada uma influencia o estilo de catering: não é a mesma coisa preparar um cocktail corporativo, um congresso profissional ou um lançamento de produto! Depois, vamos mergulhar no planeamento de catering, desde a criação do conceito gastronómico até às decisões logísticas que fazem tudo funcionar no momento certo.

Também vamos olhar para as tendências que estão a marcar o setor — sustentabilidade, experiências gourmet, menus inclusivos, serviços inovadores — e perceber como adaptar estas ideias ao mundo real dos eventos profissionais. Para fechar com chave de ouro, exploramos os serviços complementares que elevam qualquer evento: decoração, equipamentos, ambientação e muito mais.

Mesmo sendo digital, este módulo é super interativo e inclui desafios práticos onde vais aplicar o que aprendeste como se estivesses no backstage de um grande evento.

OBJETIVOS

No final deste módulo o formando deve ser capaz de:

- Perceber como as tipologias de eventos influenciam totalmente o tipo de catering.
- Aprender a planear um catering do zero: conceito, logística, menu, timings e execução.
- Conhecer as novas tendências e exigências do mercado profissional — e saber aplicá-las com criatividade.
- Explorar serviços complementares que transformam um catering simples numa experiência completa.
- Ganhar confiança na tomada de decisões através de desafios práticos e casos reais.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

- Tipologia de Eventos e suas especificidades
- Planeamento de Catering
- Exigências e Tendências no Catering para eventos profissionais
- Serviços Complementares

REQUISITOS DE ADMISSÃO

Possuir habilitação mínima de 12ºano completo ou equivalente e/ou experiência profissional mínima na área de estudo as áreas adjacentes.

VALOR DO CURSO:350€

Aproveita a campanha em vigor:
Desc.10% 315€ ou 3* 175€ (até 20 de Março)
Desc. 5% 332,5€ ou 2* 175€ (até 10 de Abril)



Contacto

+351 911 500 101 ou +351 911 749 645

Email

info@restart.pt

Website

www.restart.pt
