



FORMACIÓN

Catálogo de Cursos

DECORACION DE BUFFETS

Sector: HOSTELERIA

CONVOCATORIA ABIERTA. Si está interesado en este curso, por favor, consulte las fechas.

Lugar Impartición: POR DETERMINAR

Modalidad: JORNADA PRESENCIAL

Duración: 12.00 horas

Objetivos:

Los objetivos del curso son:

Preparar de diferentes buffets: desayuno, almuerzo, merienda, cena, eventos especiales y brunch.

Montar todo tipo de buffets y otros servicios especiales.

Realizar la puesta a punto necesaria así como su decoración y servicio del mismo, según normas establecidas y actividades relacionadas con el servicio y atención al cliente.

Conocer las últimas tendencias sobre la decoración en buffets

Contenidos:

Módulo I. CLASIFICACION DE LA UBICACIÓN DEL BUFFET. NORMATIVA DE LA OFERTA GASTRONOMICA

U.D. 1. ¿Qué es el Buffet?

U.D. 2. Tipos de Buffet.

U.D. 3. Normas en el Servicio de buffet

Módulo II. EL ESPACIO. MOBILIARIO. UTENSILIOS. EL PERSONAL.

U.D. 1. ¿Donde se sitúa el Buffet?

U.D. 2. Elementos que se utilizan en el montaje del Buffet.

U.D. 3. Utensilios decorativos y de presentación.

U.D. 4. Personal de servicio de Buffet.

Módulo III. MATERIALES DE DECORACIÓN.

U.D. 1. Elementos decorativos

U.D. 2. Utilización de utillaje para la decoración.

Módulo IV. DIMENSIONES Y UBICACIÓN DE LA DECORACIÓN.

U.D. 1. Dimensiones del Buffet según clientes.

U.D. 2. Situación de la decoración en el Buffet

MóduloV. ESTRUCTURA Y REALIZACIÓN DE OBJETOS DECORATIVOS.

U.D. 1. Tipos de decoraciones.

U.D. 2. Realización de decoraciones gastronómicas.

Módulo VI. ULTIMAS TENDENCIAS EN DECORACIÓN.

U.D. 1. Nuevas decoraciones frutales.

U.D. 2. Realización de nuevas decoraciones en frutas.