PREPARACIÓN DE BUFFET.- HOTR058PO

SKU: EVOL-4888-iNO-B | **Categorías:** HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO, Hoteles

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas	40
Más información	CONTENIDO ADAPTADO A CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

PREPARACIÓN DE BUFFET

Objetivos

Este Curso HOTR058PO PREPARACIÓN DE BUFFET le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Hostelería y turismo. Con este CURSO HOTR058PO PREPARACIÓN DE BUFFET el alumno será capaz de Presentar los alimentos para su servicio de buffet, teniendo en cuenta el tipo de buffet las instalaciones, la cantidad de comensales y el menú a servir.

Contenidos

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CLASIFICACIÓN DE LA UBICACIÓN DEL BUFFET. NORMATIVA DE LA OFERTA GASTRONÓMICA

1. ¿Qué es el Buffet?
2. Tipos de Buffet.
3. Normas en el Servicio de buffet

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL ESPACIO. MOBILIARIO. UTENSILIOS. EL PERSONAL

1. ¿Dónde se sitúa el Buffet?
2. Elementos que se utilizan en el montaje del Buffet.
3. Utensilios.
4. Personal de servicio de Buffet.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MATERIALES DE DECORACIÓN

1. Elementos decorativos
2. Utilización de utillaje para la decoración.
3. Planificación de la decoración

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DIMENSIONES Y UBICACIÓN

1. Dimensiones del Buffet según clientes.
2. Situación del Buffet
3. Colocación de los alimentos
4. Posición de las bebidas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ESTRUCTURA Y REALIZACIÓN DE OBJETOS DECORATIVOS

1. Tipos de decoraciones.
2. Realización de decoraciones gastronómicas.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ULTIMAS TENDENCIAS EN DECORACIÓN

1. Nuevas decoraciones frutales.
2. Realización de nuevas decoraciones en frutas.