

# OTROS EVENTOS EN RESTAURACIÓN

**SKU:** EVOL-4810-VNO-B | **Categorías:** [HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO](#), [Restauración](#)

## INFORMACIÓN DEL CURSO

**Horas** [25](#)

**Acreditado por Universidad** [NO](#)

**Créditos ECTS** [0](#)

### CURSO TEMÁTICO

#### Objetivos

- Distribuir, montar y poner a punto equipos, mobiliario y menaje necesarios para el desarrollo de servicios especiales y eventos en restauración.

#### Contenidos

1. El Buffet.
2. Sentado, de pie.
3. Asistido o no.
4. Dimensiones y distribución del espacio.
5. Número de clientes.
6. Clasificación de los productos objeto de exposición según las variables.
7. Distribución de alimentos en los expositores y mesa buffet.
8. Otros eventos.
9. Normas sobre la manipulación y exposición de alimentos

