CURSO DE PREPARACIÓN DE BUFFET

SKU: N / A | **Categorías:** Restauración presencial

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas 8

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Curso de Preparación de Buffet

Objetivos

El objetivo principal de este curso online es capacitar a los participantes en la planificación, preparación y presentación de buffets variados y atractivos, proporcionando las herramientas necesarias para crear experiencias gastronómicas memorables que satisfagan las necesidades de los clientes en el sector de la hostelería y la restauración.

Contenidos

Módulo 1: Introducción al Buffet

- Definición y tipos de buffets: desayuno, brunch, almuerzo, cena y temáticos.
- Importancia del buffet en la experiencia del cliente.
- Tendencias actuales en la presentación de buffets.

Módulo 2: Planificación del Buffet

- Definición de objetivos y concepto del buffet.
- Selección del menú: opciones frías y calientes, vegetarianas y veganas.
- Cálculo de porciones y cantidad de alimentos.
- Consideraciones para la elección de ingredientes de temporada y locales.

Módulo 3: Preparación de Alimentos

- Técnicas de preparación y cocción para diferentes tipos de platos.
- Elaboración de salsas, aderezos y acompañamientos.
- Técnicas de conservación y almacenamiento de alimentos.
- Prácticas de higiene y seguridad alimentaria en la preparación.

Módulo 4: Presentación y Montaje del Buffet

- Diseño y disposición del buffet: flujo de servicio y accesibilidad.
- Técnicas de presentación atractiva: uso de colores, texturas y alturas.
- Decoración del buffet: elementos visuales y temáticos.
- Uso de utensilios y equipos adecuados para el servicio.

Módulo 5: Servicio y Atención al Cliente

- Estrategias para un servicio eficiente y amigable.
- Manejo de situaciones comunes en el servicio de buffet.
- Importancia de la comunicación con los clientes sobre alérgenos y opciones dietéticas.

Módulo 6: Evaluación y Mejora Continua

- Análisis de la experiencia del buffet y áreas de mejora.
- Estrategias para innovar y actualizar el buffet según las tendencias del mercado.

Módulo 7: Proyecto Final

- Desarrollo de un proyecto de buffet: planificación, menú y presentación.
- Evaluación y retroalimentación por parte del instructor y compañeros.

¡Descubre el arte de crear experiencias gastronómicas inolvidables con nuestro **Curso Presencial de Preparación de Buffets!**

(zona de la provincia de Alicante)

Durante 8 horas de formación intensiva, aprenderás desde la selección perfecta del menú hasta las técnicas más avanzadas de decoración y montaje, asegurando que cada detalle impresione a tus invitados. Además, te sumergirás en el manejo profesional de los alimentos, garantizando un servicio impecable y seguro, adaptado a cualquier evento o

No importa si estás comenzando en el mundo de la hostelería o si ya cuentas con experiencia, este curso te brindará las herramientas para diseñar buffets que sorprenderán y cautiven a los comensales. Con un enfoque práctico, te llevarás los conocimientos necesarios para crear espacios atractivos, eficientes y sobre todo.

¡Conviértete en el maestro del buffet y aprende a gestionar, presentar y servir de manera profesional con nuestro curso!

Tal vez te interese este curso: HABILIDADES BÁSICAS Y EFICIENTES CON CUCHILLOS EN LA COCINA

O quizá este otro: Pastelería de Restaurante

Síguenos en: Instagram