



HOTR058PO. Preparación de Buffet

Sku: PIE_HOTR058PO

Horas: 40

Formato: HTML

OBJETIVOS

Este curso le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de 22. Con este curso 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 1. Clasificación de la ubicación del Buffet. Normativa de la oferta gastronómica**
 - ¿Qué es el Buffet?
 - Tipos de Buffet.
 - Normas en el Servicio de buffet
- **Unidad 2. El espacio. Mobiliario. Utensilios. El personal**
 - ¿Dónde se sitúa el Buffet?
 - Elementos que se utilizan en el montaje del Buffet.
 - Utensilios.
 - Personal de servicio de Buffet.
- **Unidad 3. Materiales de decoración**
 - Elementos decorativos
 - Utilización de utillaje para la decoración.
 - Planificación de la decoración
- **Unidad 4. Dimensiones y ubicación**
 - Dimensiones del Buffet según clientes.
 - Situación del Buffet
 - Colocación de los alimentos
 - Posición de las bebidas

- **Unidad 5. Estructura y realización de objetos decorativos**
 - Tipos de decoraciones.
 - Realización de decoraciones gastronómicas.

- **Unidad 6. Últimas tendencias en decoración**
 - Nuevas decoraciones frutales.
 - Realización de nuevas decoraciones en frutas.