



HOTR0044. Preparación de Buffet

Sku: PIE_HOTR0044

Horas: 40

Formato: HTML

OBJETIVOS

El curso ofrece formación especializada en el sector de la Hostelería. Este curso dotará al alumnado con las herramientas necesarias para 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. Preparación de Buffet

- Comprensión del concepto de buffet.
 - Definición del concepto de buffet
 - Identificación de los diferentes tipos de buffet.
 - Organización de la ubicación del buffet.
- Comprensión Normativa de la oferta gastronómica
 - Aplicación de las normas en el servicio de buffet
- Estructuración del espacio, mobiliario, utensilios y personal.
 - Organización de donde se sitúa el buffet.
 - Organización de los elementos que se utilizan en el montaje del buffet.
 - Aplicación de los utensilios.
 - Organización del personal de servicio de buffet.
- Planificación del material de decoración.
 - Organización de los elementos decorativos.
 - Utilización de utillaje para la decoración.
 - Aplicación de la decoración.
- Estructuración de las dimensiones y ubicación.
 - Comprensión de las dimensiones del buffet según clientes.
 - Implementación de la situación del buffet.
 - Colocación de los alimentos.
 - Posición de las bebidas.
- Realización de objetos decorativos.

- Identificación de los diferentes tipos de decoración.
- Aplicación de decoraciones gastronómicas.
- Asimilación de las últimas tendencias en decoración.
 - Integración de las nuevas decoraciones frutales.
 - Realización de nuevas decoraciones en frutas.