



HOTR47. Buffet. Una nueva perspectiva

Sku: PIE_HOTR47

Horas: 30

Formato: HTML

OBJETIVOS

El curso presenta una especialidad formativa al alumno sobre la Familia Profesional de la 22. El curso permitirá al alumno mejorar sus conocimientos sobre la preparación del servicio de Buffet que cumplan con la normativa y medidas higiénicas y de acceso a clientes.

CONTENIDOS

- **Unidad 1. Buffet. Una nueva perspectiva**
 - Conocimiento de las partes fundamentales del Buffet:
 - Espacio y distribución.
 - Mobiliario.
 - Utensilios.
 - Decoración del buffet.
 - Identificación de las normas de higiene y manipulado específicas por crisis sanitaria aplicable al buffet en:
 - Preparación.
 - Servicio.
 - Recogida.