



Supervisión del montaje de locales y buffets en restauración

Sku: CT0419

Horas: 10

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Tendencias o variaciones que existen en la restauración de ambientes y decoración. aplicados al local y los expositores. 2. Pautas de decoración y ambientación en el comedor: estilo del profesional de la sala y de la empresa. 3. Instalaciones y equipos básicos para servicios especiales y eventos en restauración. 4 Aspectos a tener en cuenta durante el servicio y desarrollo de los siguientes eventos. 4.1. El buffet y los expositores. 4.2. El coffee break. 4.3. Cócteles 4.4. Reuniones de trabajo. 5. Disposición y coordinación del personal ante un servicio o evento. 6. SUPUESTO PRACTICO.