



 **AUDIOLIS**

FORMACIÓN PROGRAMADA PARA EMPRESAS

Curso de Preparación y decoración de buffet

www.audiolis.com

Programa Formativo

FORMACIÓN PROGRAMADA PARA EMPRESAS



Curso de Preparación y decoración de buffet

**Familia
profesional**

Hostelería y Turismo

Horas

56 horas

Modalidad

Online

Descripción del curso de Preparación y decoración de buffet

Objetivos del 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.

Además, lograrás analizar y desarrollar el proceso de montaje de locales y expositores para géneros y elaboraciones culinarias en el marco de cualquier tipo de servicio gastronómico y evento especial en restauración.

Programa formativo

UNIDAD DIDÁCTICA 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 DIDÁCTICA 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 DIDÁCTICA 3. MATERIALES DE DECORACIÓN

- Elementos decorativos
- Utilización de utillaje para la decoración.
- Planificación de la decoración

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DIMENSIONES Y UBICACIÓN

- Dimensiones del Buffet según clientes.
- Situación del Buffet
- Colocación de los alimentos
- Posición de las bebidas

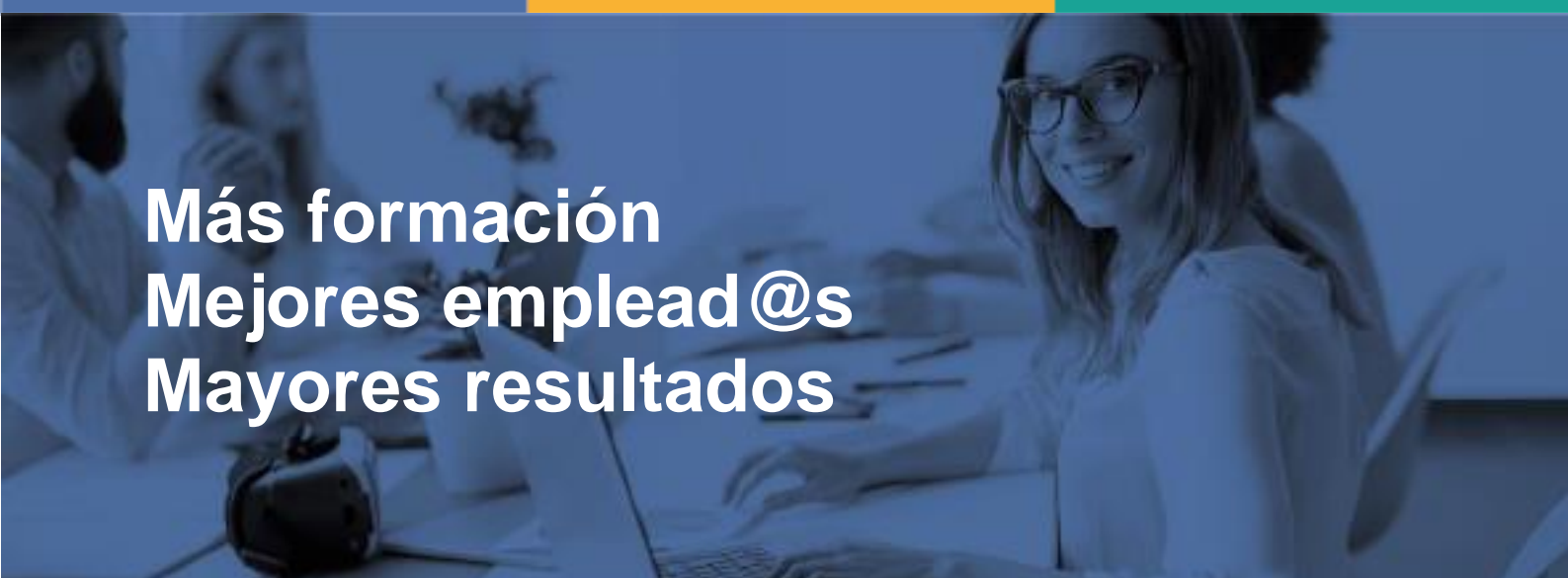
UNIDAD DIDÁCTICA 5. ESTRUCTURA Y REALIZACIÓN DE OBJETOS DECORATIVOS

- Tipos de decoraciones.
- Realización de decoraciones gastronómicas.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ULTIMAS TENDENCIAS EN DECORACIÓN

- Nuevas decoraciones frutales.
 - Realización de nuevas decoraciones en frutas.
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.
 - a. El coffee break.
 - b. Cócteles
 - c. Reuniones de trabajo.
 - d. Disposición y coordinación del personal ante un servicio o evento.

SUPUESTO PRACTICO.



Más formación
Mejores emplead@s
Mayores resultados

Ventajas de la formación continua bonificada

01 MEJORES RESULTADOS

Incremento de los resultados económicos de la empresa fruto de la mejora y el reciclaje profesional de sus empleados.

02 PRODUCTIVIDAD

Aumenta la productividad de sus empleados.

03 SIN COSTES

Formación de calidad sin coste para la empresa ni para el trabajador.

04 CLIMA LABORAL

Mejora el clima laboral al sentirse los empleados mejor valorados por la empresa.

05 COMPROMISO

Mejora la imagen de la empresa y aumenta la motivación y el compromiso de los empleados.



Características de nuestros cursos online

APOYO CONTINUO

Formación impartida por expertos en la materia y seguimiento y apoyo continuo.

CAMPUS VIRTUAL

Permite al alumnado conectarse sin limitaciones horarias ni lugar de impartición.

CONTENIDOS INTERACTIVOS

Diseñados para conseguir un avance progresivo y motivante para el alumnado.



· Más formación, mejor empleo ·

952 10 14 94 · info@audiolis.com · www.audiolis.com