



FORMACIÓN PROGRAMADA PARA EMPRESAS

Curso de Eventos, Catering y Banquetes

www.audiolis.com

Programa Formativo

FORMACIÓN PROGRAMADA PARA EMPRESAS



Curso de Eventos, Catering y Banquetes

**Familia
profesional**

Hostelería y comercio

Horas

40 horas

Modalidad

Online

Descripción del curso de Eventos, Catering y Banquetes

Objetivos del curso

Con el curso HOTR0027 Eventos, Catering y Banquetes mejorará sus cualidades a la hora de atender al cliente y la calidad del servicio en eventos, catering y banquetes.

Programa formativo

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA MISE EN PLACE

1. Identificación de las instalaciones y mobiliario.
2. - Banquete: concepto, tipos y características.
3. - Salón de banquetes: características, ubicación, dimensiones, ambientación, ventilación, limpieza, iluminación, insonorización, etc.
4. - Equipos: tipos, características, calidades, función, mantenimiento y preparación o montaje para el servicio.
5. - Mobiliario: características, tipos, calidades, uso y distribución.
6. Caracterización de Mise en Place.
7. - Dotaciones del restaurante (loza, cubertería, cristalería, mantelería): tipos, características, calidades, cantidades, uso y preparación o repaso/limpieza para el servicio.

8. - Listado de material especial empleado en el montaje y servicio de banquetes.
9. - Normas generales para el montaje de mesas para todo tipo de servicio de banquetes y otros eventos especiales.
10. - Estructuras o formas de mesas para banquetes según: número de comensales y distribución dimensiones del espacio donde se monta.
11. - Decoración en el comedor: objetos y flores, su uso, mantenimiento y aplicación según la ocasión.
12. - Preparación del área de trabajo: Repaso y distribución del mobiliario y ventilación del local.
13. - Repaso y preparación del material de servicio: loza, cubertería, cristalería.
14. - Mantelería y lencería.
15. - Repaso y reposición de los complementos de mesa: saleros, pimenteros, mostazas, salsas embotelladas.
16. - Realización del vestido de las mesas de banquete: colocación de tiras de mantel y pliegues o faldones, según necesidades.
17. - Montaje de las mesas de acuerdo con el menú concertado para el banquete.
18. - Descripción de la decoración de mesas según tipo o motivo del evento.

19. - Repaso y montaje de aparadores, guerdones, carros auxiliares de servicio, armarios calentaplatos y mesas calientes.

20. - Identificación de las operaciones previas al servicio.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SERVICIOS DE BANQUETES

1. Explicación del Servicio de Banquetes.

2. - Identificación de las normas generales del servicio de banquetes.

3. - Explicación del protocolo y precedencia en el servicio.

4. - Uso de técnicas de recepción y acomodo de clientes.

5. - Descripción del servicio de bebidas.


6. - Utilización de técnicas de servicio en los banquetes.

7. - Descripción servicio de guarniciones, salsas y mostazas.

8. - Identificación de las normas generales para el desbarasado de mesas.

9. - Realización del desbarasado de mesas, cambio de ceniceros.

10. - Explicación de la finalización del servicio.



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