

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Supervisión del montaje de locales y buffets en restauración

Duración: 10h

Modalidad: Online

Objetivo

- 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.

Contenido

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.
5. Disposición y coordinación del personal ante un servicio o evento.
6. SUPUESTO PRACTICO.