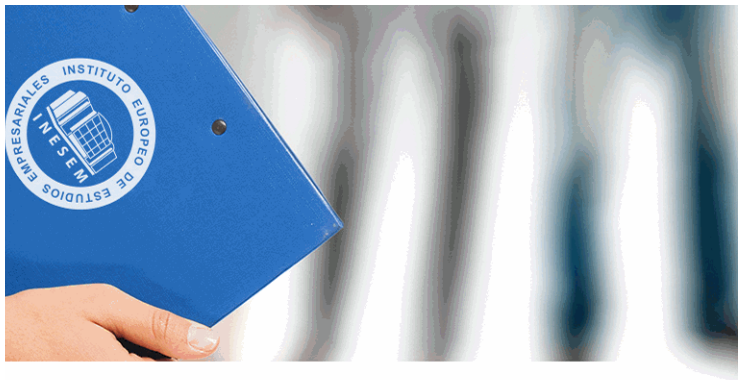


***Especialista en Pr***



# INESEM

---

## SINESS SCHOOL

***Preparación de Buffet***

**+ Información Gratis**

**titulación de formación continua bonificada  
empre**

# ***Especialista en Pr***

***duración total:*** 200 horas

***horas telefo***

***precio:*** 0 € \*

***modalidad:*** Online

\* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

+ Información Gratis

## *descripción*

El presente curso en Preparación de Buffet le ofrece una formación dentro de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo del sector. Desarrolla tu carrera profesional aprendiendo los aspectos normativos del buffet, instalaciones, mobiliario, decoración profesional en la preparación de buffet.

**+ Información Gratis**



**+ Información Gratis**

[www.formacioncontinua.eu](http://www.formacioncontinua.eu)

información y



## Reparación de Buffet



## *a quién va dirigido*

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo q  
conocimientos técnicos en este área.

**+ Información Gratis**

## *objetivos*

- Identificar y preparar los distintos tipos de buffet
- Realizar la puesta en marcha necesaria según las normas de atención al cliente excelente
- Conocer y utilizar con eficiencia el espacio, el mobiliario y el equipamiento
- Aprender las últimas tendencias en decoración

**+ Información Gratis**

## *para qué te prepara*

El presente curso en Preparacion de Buffet le prepara p de buffet, teniendo en cuenta el tipo de buffet, el espacio a servir según los comensales, dentro del Sector Hostel

## *salidas laborales*

Hostelería. Turismo.

**+ Información Gratis**

## *titulación*

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte Oficial que acredita el haber superado con éxito todas la el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la du alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que e firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de l recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

**+ Información Gratis**



## INSTITUTO EUROPEO DE EST

como centro de Formación acreditado para la im  
EXPIDE LA SIGUIENTE

**NOMBRE DEL A**

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los

**Nombre de la Acc**

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formac  
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con

Con una calificación de €

Y para que conste expido la pre  
Granada, a (día) de (m

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Sell



## *forma de bonificación*

**+ Información Gratis**

[www.formacioncontinua.eu](http://www.formacioncontinua.eu)

información y

## ESTUDIOS EMPRESARIALES

participación a nivel nacional de formación  
TITULACIÓN

ALUMNO/A

estudios correspondientes de

## Formación Formativa

formación INESEM en la convocatoria de XXXX

número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

SOBRESALIENTE

presente TITULACIÓN en  
mes(es) de (año)



Firma del alumno/a

NOMBRE DEL ALUMNO/A



- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los s  
mes a la Seguridad Social.

**+ Información Gratis**



## *metodología*

El alumno comienza su andadura en INESEM a través de una metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar por un itinerario formativo, así como realizar las actividades y actividades del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final con un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder pasar.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán seguimiento de todos los progresos del alumno así como estableciendo consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar toda su formación en la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad de Aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

**+ Información Gratis**

## *materiales didácticos*

- Manual teórico 'Preparación de Buffet'

**+ Información Gratis**



**+ Información Gratis**

[www.formacioncontinua.eu](http://www.formacioncontinua.eu)

información y

# Preparación de Buffet



y matrículas: 958 050 240

fax: 958 050 245

*profesorado y servicio de tutorías*

**+ Información Gratis**

Nuestro equipo docente estará a su disposición para de contenido que pueda necesitar relacionado con el cu nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email un documento denominado “Guía del Alumno” entregad Contamos con una extensa plantilla de profesores espe con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y form como solicitar información complementaria, fuentes bibli Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y co respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías tel hablar directamente con su tutor.

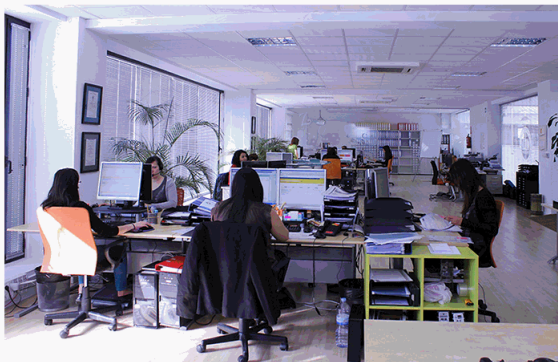
- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede c del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizan

+ Información Gratis

**+ Información Gratis**

[www.formacioncontinua.eu](http://www.formacioncontinua.eu)

información y



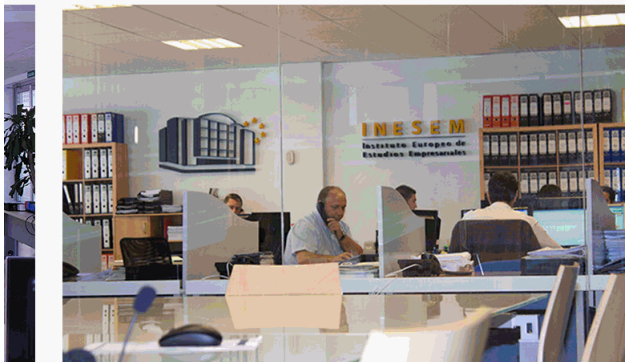
**+ Información Gratis**

[www.formacioncontinua.eu](http://www.formacioncontinua.eu)

información y



# Preparación de Buffet



y matrículas: 958 050 240

fax: 958 050 245

## *plazo de finalización*

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización de cada módulo, con una misma duración del curso. Existe por tanto un calendario de fin.

## *campus virtual online*

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de formación continua, este campus virtual ofrece contenidos multimedia de alta calidad

**+ Información Gratis**

Después de la finalización del curso, que dependerá de la modalidad formativa con una fecha de inicio y una fecha

Para los cursos de modalidad online, el campus virtual y ejercicios interactivos.

## *comunidad*

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y pron para aprender idiomas...

## *revista digital*

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, p artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de opo administración, ferias sobre formación, etc.

## *secretaría*

**+ Información Gratis**

Este sistema comunica al alumno directamente con nue de matriculación, envío de documentación y solución de

Además, a través de nuestro gestor documental, el alum sus documentos, controlar las fechas de envío, finalizac lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

## *programa formativo*

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. CLASIFICACIÓN DE LA UBICA GASTRONÓMICA**

1. ¿Qué es el Buffet?

1.- Características

2.- Clasificación de los productos objeto de exposic

**+ Información Gratis**

## 2. Tipos de Buffet

- 1.- Sentado, de pie
- 2.- Asistido o no

## 3. Normas en el Servicio de buffet

- 1.- Normas sobre la manipulación y exposición de l

## **UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL ESPACIO. MOBILIARIO. UT**

### 1. ¿Dónde se sitúa el Buffet?

- 1.- Montaje de expositores, ubicación y distribución

### 2. Elementos que se utilizan en el montaje del Buffet

### 3. Utensilios

- 1.- Utensilios de apoyo

### 4. Personal de servicio de Buffet

## **UNIDAD DIDÁCTICA 3. MATERIALES DE DECORACIÓ**

### 1. Elementos decorativos

### 2. Utilización de utillaje para la decoración

- 1.- Las plantas y flores: decoración de espacios y r
- 2.- Importancia del color en la decoración

### 3. Planificación de la decoración

- 1.- Decoración del buffet según familia de producto

## **UNIDAD DIDÁCTICA 4. DIMENSIONES Y UBICACIÓN**

+ Información Gratis

1. Dimensiones del Buffet según clientes
2. Situación del Buffet
3. Colocación de los alimentos
4. Posición de las bebidas

## **UNIDAD DIDÁCTICA 5. ESTRUCTURA Y REALIZACIÓN**

1. Tipos de decoraciones
2. Realización de decoraciones gastronómicas
  - 1.- Platos a base de pescados, crustáceos y moluscos
  - 2.- Platos a base de hortalizas, legumbres, pastas,
  - 3.- Platos a base de carnes, aves, caza y despojos
  - 4.- Repostería y postres

## **UNIDAD DIDÁCTICA 6. ÚLTIMAS TENDENCIAS EN DE**

1. Nuevas decoraciones frutales
2. Realización de nuevas decoraciones en frutas
  - 1.- Nuevas técnicas: nitrógeno líquido y la liofilización

+ Información Gratis

**+ Información Gratis**

[www.formacioncontinua.eu](http://www.formacioncontinua.eu)

información y