

## DISEÑO Y DECORACIÓN DE BUFFETS



**Área:** Hostelería  
**Modalidad:** Presencial  
**Duración:** 15 h  
**Precio:** 195.00€

[Curso Bonificable](#)  
[Contactar](#)  
[Recomendar](#)  
[Matricularme](#)

### OBJETIVOS

El objetivo de esta formación es preparar al alumno para que incremente su formación relacionada con los contenidos más demandados en su ámbito laboral.

Comprenderán la gastronomía del siglo XXI y la cocina activa, así como la importancia de la imagen y el servicio sin olvidarnos de las tendencias tan importantes en la sociedad actual.

### CONTENIDOS

1. Gastronomía
  - La gastronomía en el Buffet de Hotel del Siglo XXI
  - Los secretos de la Cocina Activa
  - Creando especiales muy "especiales"
2. Imagen
  - Visual del Buffet de Hotel; Decoración, presentación y puesta en escena
  - Buffeting: Marketing en el Buffet de Hotel
  - Dark Side: La zona oscura del Buffet
3. Servicio
  - Método "ABC+"; Así debe ser el Buffet de Hotel
  - El equipo de cocina: Actitudes, Aptitudes y especialistas
  - Las 3 claves para la excelencia en el Buffet de Hotel
  - El cliente y sus deseos
  - La Hospitalidad
  - Método "GIST"; Hoja de ruta
4. Tendencias - "Tendencias" en el Buffet de Hotel
  - La "otra oferta" en el Buffet de Hotel del Siglo XXI
  - ¿Crear o seguir tendencias?