TRAINING EN BUFFET

Área: Hosteleria
Modalidad: Presencial
Duración: 5 h
Precio: 65.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

OBJETIVOS

El objetivo de esta formación es que los alumnos pongan en práctica sus conocimientos e incremente su formacion 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

La gastronomía en el Buffet
Vissual del Buffet de Hotel; Decoración, presentación y puesta en escena
Método “GIST”; Hoja de ruta
Como optimizar y triunfar con tu buffet
Como mantener la calidad durante todo el servicio