

## TRAINING EN BUFFET



**Área:** Hostelería  
**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 incrementen 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

La gastronomía en el Buffet  
Visual 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