

## DISEÑO Y DECORACIÓN DE BUFFETS



**Área:** General **Modalidad:** Presencial **Duración:** 10 h

**Precio:** 130.00€

Curso Bonificable Contactar Recomendar Matricularme

## **OBJETIVOS**

El objetivo de esta formación es preparar al alumno para que 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**

- 1. Gastronomía
- La gastronomía en el Buffet de Hotel del Siglo XXI
- Los secretos de la Cocina Activa
- Creando especiales muy "especiales"
- 2. Imagen
- Vissual 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 "Trendencias" en el Buffet de Hotel
- La "otra oferta" en el Buffet de Hotel del Siglo XXI