

OTROS EVENTOS EN RESTAURACIÓN

SKU: EVOL-4810-VNO-B | Categorías: [HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO](#), [Restauración](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [25](#)

Acreditado por Universidad [NO](#)

Créditos ECTS [0](#)

CURSO TEMÁTICO

Objetivos

- Distribuir, montar y poner a punto equipos, mobiliario y menaje necesarios para el desarrollo de servicios especiales y eventos en restauración.

Contenidos

1. El Buffet.
2. Sentado, de pie.
3. Asistido o no.
4. Dimensiones y distribución del espacio.
5. Número de clientes.
6. Clasificación de los productos objeto de exposición según las variables.
7. Distribución de alimentos en los expositores y mesa buffet.
8. Otros eventos.
9. Normas sobre la manipulación y exposición de alimentos

