

## OTROS EVENTOS EN RESTAURACIÓN



**SKU:** CT0351

**Horas:** 25

### CONTENIDO

1. El Buffet
  - 1.1. Concepto
  - 1.2. Tipos
2. Sentado. de pie
3. Asistido o no
  - 3.1. Características
4. Dimensiones y distribución del espacio
5. Número de clientes
  - 5.1. Diferentes estructuras de buffet en función de sus características
  - 5.2. Montaje de expositores. ubicación y distribución
6. Clasificación de los productos objeto de exposición según las variables
  - 6.1. Sabor
  - 6.2. Color
  - 6.3. Tamaño
  - 6.4. Temperatura adecuada de conservación
  - 6.5. Época del año
7. Distribución de alimentos en los expositores y mesa buffet
  - 7.1. Distribución de utensilios de frío y calor y utensilios de apoyo para el servicio especial de restauración
8. Otros eventos
  - 8.1. El coffee break y los cócteles
  - 8.2. Reuniones de trabajo
9. Normas sobre la manipulación y exposición de alimentos