

# SUPERVISIÓN DEL MONTAJE DE LOCALES Y BUFFETS EN RESTAURACIÓN



**SKU:** CT0419

**Horas:** 10

## CONTENIDO

1. Tendencias o variaciones que existen en la restauración de ambientes y decoración. aplicados al local y los expositores.
2. Pautas de decoración y ambientación en el comedor: estilo del profesional de la sala y de la empresa.
3. Instalaciones y equipos básicos para servicios especiales y eventos en restauración. 4 Aspectos a tener en cuenta durante el servicio y desarrollo de los siguientes eventos.
  - 4.1. El buffet y los expositores.
  - 4.2. El coffee break.
  - 4.3. Cócteles
  - 4.4. Reuniones de trabajo.
5. Disposición y coordinación del personal ante un servicio o evento.
6. SUPUESTO PRACTICO.