



CURSO GRATUITO

EVENTOS, CATERING Y BANQUETES + APROXIMACIÓN A LA SOSTENIBILIDAD Y CONCEPTO CIRCULAR

Código

HOTR0027 + HOTT02-MOD03112

Acción Formativa

Hostelería

Familia Profesional

Hostelería y Turismo

Área Profesional

Restauración

Modalidad

Teleformación

Horas

50

Objetivos

Mejorar la calidad del servicio y atención al cliente en banquetes y eventos realizando la puesta a punto del salón.

Información

Curso gratuito de Eventos, Catering y Banquetes de 50 horas en modalidad »Teleformación«. Si estás pensando en cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso subvencionado.

Contenido

0. APROXIMACIÓN A LA SOSTENIBILIDAD Y CONCEPTO CIRCULAR.

1. IDENTIFICACIÓN DE LAS INSTALACIONES Y MOBILIARIO.

- Banquete: concepto, tipos y características.
- Salón de banquetes: características, ubicación, dimensiones, ambientación, ventilación, limpieza, iluminación, insonorización, etc.
- Equipos: tipos, características, calidades, función, mantenimiento y preparación o montaje para el servicio.
- Etc.

2. CARACTERIZACIÓN DE MISE EN PLACE.

- Dotaciones del restaurante (loza, cubertería, cristalería, mantelería): tipos, características, calidades, cantidades, uso y preparación o repaso/limpieza para el servicio.
- Listado de material especial empleado en el montaje y servicio de banquetes.
- Normas generales para el montaje de mesas para todo tipo de servicio de banquetes y otros eventos especiales.
- Estructuras o formas de mesas para banquetes según: número de comensales y distribución dimensiones del espacio donde se monta.

- Decoración en el comedor: objetos y flores, su uso, mantenimiento y aplicación según la ocasión.
- Preparación del área de trabajo: Repaso y distribución del mobiliario y ventilación del local.
- Repaso y preparación del material de servicio: loza, cubertería, cristalería.
- Mantelería y lencería.
- Etc.

3. EXPLICACIÓN DEL SERVICIO DE BANQUETES.

- Identificación de las normas generales del servicio de banquetes.
- Explicación del protocolo y precedencia en el servicio.
- Uso de técnicas de recepción y acomodo de clientes.
- Descripción del servicio de bebidas.
- Utilización de técnicas de servicio en los banquetes.
- Descripción servicio de guarniciones, salsas y mostazas.
- Identificación de las normas generales para el desbarasado de mesas.
- Realización del desbarasado de mesas, cambio de ceniceros.
- Etc.