

SERVICIOS ESPECIALES EN RESTAURACIÓN (Hostelería) (++) (60 horas)

Cursos On-Line

Cocina, hostelería y turismo

Modo de estudio

- Online.

Certificación

- La Escuela ACU CANARIAS le entregará un diploma acreditativo.

Precio

60€

Fecha:

- Matricula Abierta.

Duración

60 horas.



Programación

1 Instalaciones y equipos básicos para servicios especiales y eventos en restauración

- 1.1 Material especial empleado en el servicio y montaje de servicios especiales y eventos
- 1.2 Los salones y la distribución de los espacios. planos
- 1.3 Manejo, riesgos, puesta a punto y mantenimiento de uso de los diferentes tipos de equipos
- 1.4 Los daños posibles por un mal uso de equipos, máquinas y útiles

2 Servicios especiales en restauración

- 2.1 El banquete y el catering
- 2.2 Montaje de mesas en los servicios especiales en restauración
- 2.3 Recursos humanos y materiales para el desarrollo de los servicios especiales
- 2.4 La comercialización de los servicios especiales
- 2.5 La venta y relaciones con los clientes
- 2.6 La coordinación interdepartamental
- 2.7 La facturación de los servicios especiales
- 2.8 Cuestionario: cuestionario

3 Otros eventos en restauración

- 3.1 El buffet
- 3.2 Otros eventos
- 3.3 Normas sobre la manipulación y exposición de alimentos

4 Decoración y montaje de expositores

- 4.1 Diseño sencillo de bocetos para la decoración de locales en servicios especiales y eventos en restauración
- 4.2 Tendencias o variaciones que existen en la restauración de ambientes y decoración
- 4.3 El color y su influencia - teoría de los colores

- 4.4 Las plantas y flores en la restauración - decoración de espacios y mesas
- 4.5 La decoración de buffets teniendo en cuenta el tipo y el tema central del mismo
- 4.6 Los centros de mesas
- 4.7 Los bodegones y otros elementos para la decoración
- 4.8 La luz y la ambientación musical en la restauración