








BUFFET. UNA NUEVA PERSPECTIVA



	ONLINE		
	Duración: 30 H	Horas presenciales: 0 H	Horas online: 30 H
	Familia: HOSTELERÍA Y TURISMO Área: NO PRL		
	Dirigido a: - Trabajadores, personas desempleadas, autónomos, personal de dirección, etc. que deseen adquirir, mejorar o afianzar los conocimientos teórico-prácticos relacionados con su puesto de trabajo o su pasada, presente o futura trayectoria laboral, con una formación académica acorde con las exigencias requeridas para realizar la acción formativa con aprovechamiento.		
	Objetivos: El curso Buffet. Una Nueva Perspectiva presenta una especialidad formativa al alumno sobre la Familia Profesional de la Hostelería y Turismo. Permitirá al alumno mejorar sus conocimientos sobre la preparación del servicio de Buffet que cumplan con la normativa y medidas higiénicas y de acceso a clientes.		
	Metodología: Metodología basada en la realización de la formación a través de una plataforma de teleformación o e-learning, permitiendo al alumno interactuar con el tutor/a, a través de tutorías personalizadas y otras herramientas como chat, foros, etc., desde un desarrollo planificado y sistematizado de la acción formativa, permitiendo al alumno realizar la formación desde cualquier lugar y a en todas las franjas horarias, evitando así desplazamientos pudiendo conciliar vida familiar y laboral. El contenido se basa en paquetes SCORM, vídeos, actividades, exámenes, etc.		
	Contenidos: UNIDAD DIDÁCTICA 1. BUFFET. UNA NUEVA PERSPECTIVA 1. Conocimiento de las partes fundamentales del Buffet. - Espacio y distribución. - Mobiliario. - Utensilios. 2. Decoración del buffet. 3. Identificación de las normas de higiene y manipulado específicas por crisis sanitaria aplicable al buffet en: - Preparación. - Servicio.		

- Recogida.