Ficha de la Acción Formativa | Ref. **5934**

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 alumn@ 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.