

# PROGRAMA FORMATIVO

<b>Denominación de la especialidad:</b>	PREPARACIÓN DE BUFFET
<b>Familia Profesional:</b>	HOSTELERÍA Y TURISMO
<b>Área Profesional:</b>	RESTAURACIÓN
<b>Código:</b>	HOTR0044
<b>Nivel de cualificación profesional:</b>	1

## Objetivo general

Presentar los alimentos para su servicio de buffet, teniendo en cuenta el tipo de buffet, las instalaciones, la cantidad de comensales y el menú a servir.

## Relación de módulos de formación

<b>Módulo 1</b>	PREPARACIÓN DE BUFFET	40 horas
-----------------	-----------------------	----------

## Modalidad de impartición

**Presencial**  
**Mixta**

## Duración de la formación

**Duración total en cualquier modalidad de impartición** 40 horas

**Mixta** Duración total de la formación presencial: 15 horas

## RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

### Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Comprensión del concepto de buffet.
- Definición del concepto de buffet
- Identificación de los diferentes tipos de buffet.
- Organización de la ubicación del buffet.
- Comprensión Normativa de la oferta gastronómica
- Aplicación de las normas en el servicio de buffet
- Estructuración del espacio, mobiliario, utensilios y personal.
- Organización de donde se sitúa el buffet.
- Organización de los elementos que se utilizan en el montaje del buffet.
- Aplicación de los utensilios.
- Organización del personal de servicio de buffet.
- Planificación del material de decoración.
- Organización de los elementos decorativos.
- Utilización de utillaje para la decoración.
- Aplicación de la decoración.

- Estructuración de las dimensiones y ubicación.
- Comprensión de las dimensiones del buffet según clientes.
- Implementación de la situación del buffet.
- Colocación de los alimentos.
- Posición de las bebidas.
- Realización de objetos decorativos.
- Identificación de los diferentes tipos de decoración.
- Aplicación de decoraciones gastronómicas.
- Asimilación de las últimas tendencias en decoración.
- Integración de las nuevas decoraciones frutales.
- Realización de nuevas decoraciones en frutas.

### Habilidades de gestión, personales y sociales

- Asimilación de la normativa aplicada al servicio de buffet.
- Capacidad de resolver problemas y tomar decisiones durante el servicio de buffet.
- Capacidad de gestionar los tiempos y la planificación del servicio de buffet desde la determinación de su ubicación hasta su desarrollo. El espacio, mobiliario, utensilios y personal.
- Capacidad de crear decoraciones y presentaciones creativas y estéticas.

### Resultados que tienen que adquirirse en presencial

Deberán realizarse de forma presencial las siguientes actividades:

- Aplicación de los utensilios adecuados en referencia a la organización del espacio para el buffet.
- Organización de los elementos decorativos y la colocación de comida y bebida.