



## FICHA DE ACCIÓN FORMATIVA

TÍTULO DEL CURSO	BUFFET Y BANQUETES: MONTAJE Y REPOSICIÓN
DURACIÓN (HORAS)	90 h
PROGRAMA/S AL QUE ESTÁ VINCULADO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Talento Joven</li> <li>• Talento 45+</li> </ul>
PÚBLICO OBJETIVO DEL CURSO	A jóvenes desempleados inscritos en el Sistema Nacional de Garantía Juvenil en búsqueda de empleo y personas entre 45 y 60 años de edad en situación de desempleo o inactividad laboral.
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	Capacitar al alumnado para: identificar instalaciones, equipos y materiales específicos; manejar con seguridad equipos como chafing dishes y mesas calientes/frías; montar y distribuir espacios según el tipo de evento; colaborar en la coordinación con cocina y sala; aplicar normas de manipulación y exposición de alimentos; diseñar montajes decorativos sencillos; mantener la reposición, orden y limpieza durante el servicio y participar en la facturación y control de incidencias.
INDICACIÓN DE ALINEACIÓN CON CdP	<p>CÓDIGO CERTIFICADO: <b>HOTR0608</b></p> <p>VINCULADO A MÓDULO: <b>MF1054_2 – Servicios especiales en restauración 80 h</b></p> <p><b>Convalidable directo</b></p>
MÓDULOS O BLOQUES TEMÁTICOS DEL CURSO	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Instalaciones, equipos y seguridad en servicios especiales y eventos</li> <li>2. Servicios especiales en restauración: banquetes y catering</li> <li>3. El buffet y otros formatos de evento en restauración</li> <li>4. Decoración, ambientación y montaje de expositores</li> <li>5. Montaje de mesas, salones y líneas de servicio</li> <li>6. Reposición, servicio y atención al cliente en buffets y banquetes</li> <li>7. Calidad, higiene y prevención de riesgos en eventos</li> </ol>
OBSERVACIONES	

