Cámara Toledo



FICHA DE ACCIÓN FORMATIVA

TÍTULO DEL CURSO	BUFFET Y BANQUETES: MONTAJE Y REPOSICIÓN
DURACIÓN (HORAS)	90 h
PROGRAMA/S AL QUE ESTÁ VINCULADO	• Talento Joven • Talento 45+
PÚBLICO OBJETIVO DEL CURSO	A personas jóvenes desempleadas inscritas 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	CÓDIGO CERTIFICADO: **HOTR0608** VINCULADO A MÓDULO: **MF1054_2 – Servicios especiales en restauración 80 h** **Convalidable directo**
MÓDULOS O BLOQUES TEMÁTICOS DEL CURSO	1. Instalaciones, equipos y seguridad en servicios especiales y eventos 2. Servicios especiales en restauración: banquetes y catering 3. El buffet y otros formatos de evento en restauración 4. Decoración, ambientación y montaje de expositores 5. Montaje de mesas, salones y líneas de servicio 6. Reposición, servicio y atención al cliente en buffets y banquetes 7. Calidad, higiene y prevención de riesgos en eventos
OBSERVACIONES	