



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



ONLINE

Titulación certificada por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Especialista en Preparación de Buffet



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Especialista en Preparación de Buffet

Ver curso en la web

Solicita información gratis

Euroinnova International Online Education

Especialistas en **Formación Online**

SOMOS
**EUROINNOVA
INTERNATIONAL
ONLINE
EDUCATION**



Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiantes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente práctica.

Nuestra visión es ser una escuela de **formación online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.



**CERTIFICACIÓN
EN CALIDAD**

Euroinnova International Online Education es miembro de pleno derecho en la **Comisión Internacional de Educación a Distancia**, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con el **Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR)** de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones formativas impartidas desde el centro.

www.euroinnova.edu.es



Descubre Euroinnova International Online Education

Nuestros **Valores****ACCESIBILIDAD**

Somos **cercanos y comprensivos**, trabajamos para que todas las personas tengan oportunidad de seguir formándose.

**HONESTIDAD**

Somos **claros y transparentes**, nuestras acciones tienen como último objetivo que el alumnado consiga sus objetivos, sin sorpresas.

**PRACTICIDAD**

Formación práctica que suponga un **aprendizaje significativo**. Nos esforzamos en ofrecer una metodología práctica.

**EMPATÍA**

Somos **inspiracionales** y trabajamos para **entender al alumno** y brindarle así un servicio pensado por y para él

A día de hoy, han pasado por nuestras aulas **más de 300.000 alumnos** provenientes de los 5 continentes. Euroinnova es actualmente una de las empresas con mayor índice de crecimiento y proyección en el panorama internacional.

Nuestro portfolio se compone de **cursos online, cursos homologados, baremables en oposiciones y formación superior de postgrado y máster.**



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Especialista en Preparación de Buffet

Ver curso en la web

Solicita información gratis

Especialista en Preparación de Buffet



DURACIÓN
200 horas



MODALIDAD
Online

CENTRO DE FORMACIÓN:

Euroinnova International
Online Education



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TITULACIÓN

TITULACIÓN expedida por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION, miembro de la AEEN (Asociación Española de Escuelas de Negocios) y reconocido con la excelencia académica en educación online por QS World University Rankings



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Titulación Expedida por
Euroinnova International
Online Education

QUALIFICA2



Titulación Avalada para el
Desarrollo de las Competencias
Profesionales R.D. 1224/2009

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova International Online Education vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones

que avalan la formación recibida (Euroinnova Internaional Online Education y la Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).



DESCRIPCIÓN

El presente curso en Preparación de Buffet le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo, con el cual podrá desenvolverse en este sector. Desarrolla tu carrera profesional aprendiendo los conocimientos necesarios sobre la normativa del buffet, instalaciones, mobiliario, decoración y estructura del mismo para ser un profesional en la preparación de buffet.

OBJETIVOS

Los objetivos del Curso de Buffet son los siguientes: Identificar y preparar los distintos tipos de buffet, realizar la puesta en marcha necesaria según las normas establecidas ofreciendo un servicio y atención al cliente excelente, conocer y utilizar con eficiencia el espacio, el mobiliario y los materiales de decoración y aprender las últimas tendencias en decoración.

A QUIÉN VA DIRIGIDO

El Curso de Buffet va dirigido a aquellos profesionales del sector como cocineros, camareros y personal encargado de la preparación y presentación de los platos y buffet y a aquellos que quieran desarrollar su carrera profesional en la Familia Profesional de Hostelería y Turismo

PARA QUÉ TE PREPARA

El Curso de Buffet le prepara para presentar los alimentos para su servicio de buffet, teniendo en cuenta el tipo de buffet, el espacio y las instalaciones y la cantidad de comida a servir según los comensales, dentro del Sector Hostelería

SALIDAS LABORALES



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Especialista en Preparación de Buffet

[Ver curso en la web](#)

[Solicita información gratis](#)

Con este Curso de Buffet, ampliarás tu formación en el sector de la Hostelería y Turismo. Además, te permitirá mejorar tus expectativas laborales como o especialista en preparación de buffet.



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Especialista en Preparación de Buffet

[Ver curso en la web](#)

[Solicita información gratis](#)

MATERIALES DIDÁCTICOS

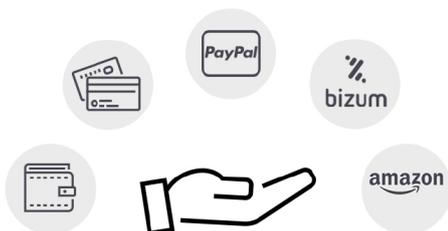
- Manual teórico: Preparación de Buffet
- Paquete SCORM: Preparación de Buffet



** Envío de material didáctico solamente en España.*

FORMAS DE PAGO

- Tarjeta de crédito.
- Transferencia.
- Paypal.
- Bizum.
- PayU.
- Amazon Pay.



Matricúlate en cómodos
Plazos sin intereses.

Fracciona tu pago con la
garantía de

LLÁMANOS GRATIS AL +34 900 831 200



FINANCIACIÓN Y BECAS

EUROINNOVA continúa ampliando su programa de becas para acercar y posibilitar el aprendizaje continuo al máximo número de personas. Con el fin de adaptarnos a las necesidades de todos los perfiles que componen nuestro alumnado.

Euroinnova posibilita el acceso a la educación mediante la concesión de diferentes becas.

Además de estas ayudas, se ofrecen facilidades económicas y métodos de financiación personalizados **100 % sin intereses.**

15%BECA
Amigo**20%**BECA
Desempleados**15%**BECA
Emprende**20%**BECA
Antiguos
Alumnos

LÍDERES EN FORMACIÓN ONLINE

7 Razones para confiar en Euroinnova

1

 NUESTRA EXPERIENCIA

- ✓ Más de **20 años de experiencia**.
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción.
- ✓ **100% lo recomiendan**.
- ✓ **Más de la mitad** ha vuelto a estudiar en Euroinnova

Las cifras nos avalan

4,7 ★★★★★
2.625 opiniones **4,7** ★★★★★
12.842 opiniones **8.582**
suscriptores **5.856**
suscriptores

2

 NUESTRO EQUIPO

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por **más de 300 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3

 NUESTRA METODOLOGÍA**100% ONLINE**

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.

**APRENDIZAJE SIGNIFICATIVO**

Con esta estrategia pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva del alumno.

**EQUIPO DOCENTE ESPECIALIZADO**

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa

**NO ESTARÁS SOLO**

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante.

4 CALIDAD AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración Nº 9900000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por AENOR por la ISO 9001



5 CONFIANZA

Contamos con el sello de Confianza Online y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6 BOLSA DE EMPLEO Y PRÁCTICAS

Disponemos de Bolsa de Empleo propia con diferentes ofertas de trabajo, y facilitamos la realización de prácticas de empresa a nuestro alumnado.

Somos agencia de colaboración Nº 9900000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.





EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Especialista en Preparación de Buffet

[Ver curso en la web](#)

[Solicita información gratis](#)

7 SOMOS DISTRIBUIDORES DE FORMACIÓN

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión, Euroinnova incluye dentro de su organización una editorial y una imprenta digital industrial.





EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Especialista en Preparación de Buffet

Ver curso en la web

Solicita información gratis

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



UNIVERSIDAD
NEBRIJA



UCAM
UNIVERSIDAD
CATOLICA DE MURCIA



UCAV
www.ucavila.es



UDAVINCI



eCAMPUS
UNIVERSITY



Junta
de Andalucía



FONDO
SOCIAL
EUROPEO



CERTIFIED
ASSOCIATE



Programa Formativo

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CLASIFICACIÓN DE LA UBICACIÓN DEL BUFFET. NORMATIVA DE LA OFERTA GASTRONÓMICA

1. ¿Qué es el Buffet?
 1. - Características
 2. - Clasificación de los productos objeto de exposición en el buffet
2. Tipos de Buffet
 1. - Sentado, de pie
 2. - Asistido o no
3. Normas en el Servicio de buffet
 1. - Normas sobre la manipulación y exposición de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL ESPACIO. MOBILIARIO. UTENSILIOS. EL PERSONAL

1. ¿Dónde se sitúa el Buffet?
 1. - Montaje de expositores, ubicación y distribución
2. Elementos que se utilizan en el montaje del Buffet
3. Utensilios
 1. - Utensilios de apoyo
4. Personal de servicio de Buffet

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MATERIALES DE DECORACIÓN

1. Elementos decorativos
2. Utilización de utillaje para la decoración
 1. - Las plantas y flores: decoración de espacios y mesas
 2. - Importancia del color en la decoración
3. Planificación de la decoración
 1. - Decoración del buffet según familia de productos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DIMENSIONES Y UBICACIÓN

1. Dimensiones del Buffet según clientes
2. Situación del Buffet
3. Colocación de los alimentos
4. Posición de las bebidas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ESTRUCTURA Y REALIZACIÓN DE OBJETOS DECORATIVOS

1. Tipos de decoraciones
2. Realización de decoraciones gastronómicas
 1. - Platos a base de pescados, crustáceos y moluscos
 2. - Platos a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Especialista en Preparación de Buffet

[Ver curso en la web](#)

[Solicita información gratis](#)

3. - Platos a base de carnes, aves, caza y despojos
4. - Repostería y postres

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ÚLTIMAS TENDENCIAS EN DECORACIÓN

1. Nuevas decoraciones frutales
2. Realización de nuevas decoraciones en frutas
 1. - Nuevas técnicas: nitrógeno líquido y la liofilización



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Especialista en Preparación de Buffet

Ver curso en la web

Solicita información gratis

Euroinnova

International Online Education

Esta es tu Escuela



¿Te ha parecido interesante esta formación? Si aún tienes dudas, nuestro **equipo de asesoramiento académico** estará encantado de resolverlas. Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

Solicita información sin compromiso.

Llamadme gratis

¡Matricularme ya!