

## **CURSO PROFESIONAL: “GASTRONOMÍA, IMAGEN, SERVICIO Y TENDENCIAS EN EL BUFFET DEL SIGLO XXI” (16h)**

Programa de la formación teórica:

### **1. Gastronomía:**

La gastronomía en el Buffet de Hotel del Siglo XXI.

Los secretos de la Cocina Activa.

### **2. Imagen:**

Presentación del Buffet de Hotel; Decoración, presentación y puesta en escena.

Buffeting: Marketing en el Buffet de Hotel.

Dark Side: La zona oscura del Buffet.

### **3. Servicio:**

Método “ABC+”: Así debe ser el Buffet de Hotel.

Las 3 claves para la excelencia en el Buffet de Hotel.

El cliente y sus deseos.

Método “GIST”: Hoja de ruta.

### **4. Tendencias:**

“Tendencias” en el Buffet de Hotel.

La “otra oferta” en el Buffet de Hotel del Siglo XXI.

## Metodología

Huimos del aburrimiento por lo que todas las ponencias son súper amenas y didácticas con el apoyo tecnológico necesario.

- Ponencias teóricas sobre cada módulo.
- Exposición de videos e imagen real.
- Ejercicios individuales y grupales.

**Josep Moré** colabora periódicamente en los siguientes medios digitales, publicando artículos relacionados con la **Gastronomía** y el **Buffet de Hotel**:

**The Gourmet Journal**

<http://thegourmetjournal.com/author/josep-more/>

**Barra de ideas**

<http://www.barradeideas.com/seccion/josep-more/>

**Buffet de Hotel**

<http://www.buffetdehotel.com/>

**Mordiscos de Sabor**

<http://www.larazon.es/blogs/gastronomia/mordiscos-de-sabor>

Este curso tiene una duración de 16h repartidas en dos jornadas. De las 9:30h a las 17:30h, incluido un descanso para el café y un descanso para la comida.

El Curso “GASTRONOMÍA, IMAGEN, SERVICIO Y TENDENCIAS EN EL BUFFET DEL SIGLO XXI” tiene un coste de 400 euros.

#### NOTAS:

- No se incluyen impuestos correspondientes.
- No están incluidos los gastos de desplazamiento, alojamiento y manutención.
- No se puede reservar ninguna fecha de trabajo sin la aceptación previa de la propuesta.

Para **inscribirse** en este curso o para recibir más información sobre este u otros cursos no dude en ponerse en contacto con nosotros y le informaremos.

Teléfono: 660.013.297

Mail: [ptur@hostelisimo.com](mailto:ptur@hostelisimo.com)