



<b>Curso/ Taller</b>	<b>Cocina fría (buffet froid)</b>
Duración (en horas)	100
Descripción	<p>Este curso brinda herramientas para la elaboración de diferentes platos asociada a la gestión de servicios de lunch y catering para eventos. Se hace especial hincapié en las preparaciones básicas para dichos servicios gastronómicos y se ejercita el cálculo de presupuestos según la duración del evento y la cantidad de comensales.</p> <p>Este curso está organizado en <b>dos módulos</b> independientes de <b>50 horas cada uno</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Servicio de lunch</b></li><li>• <b>Catering para eventos</b></li></ul> <p>Al finalizar los módulos, las/los participantes podrán desempeñarse en restaurantes y hoteles o iniciarse en la realización de emprendimientos personales.</p>
Tipo de certificación	Luego de haber cursado los dos módulos, se extiende certificado a <b>aprobación</b> .
Requisitos de aprobación y certificación	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cumplir con el 80% de la asistencia al curso.</li><li>• Aprobar las evaluaciones parciales de aspectos teóricos y prácticos.</li></ul>