



Curso/ Taller	Cocina fría (buffet froid)
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 dos módulos independientes de 50 horas cada uno:</p> <ul style="list-style-type: none">• Servicio de lunch• Catering para eventos <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 aprobación .
Requisitos de aprobación y certificación	<ul style="list-style-type: none">• Cumplir con el 80% de la asistencia al curso.• Aprobar las evaluaciones parciales de aspectos teóricos y prácticos.