



BANQUETERÍA Y SERVICIO GASTRONÓMICO PARA EVENTO

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado





Objetivo general

Desarrollar en los participantes las competencias técnicas y operativas para planificar, montar, ejecutar y evaluar servicios gastronómicos y de banquetería para diversos tipos de eventos, aplicando buenas prácticas de servicio, técnicas de montaje profesional y criterios de costos de producción que optimicen recursos y garanticen un servicio de calidad.



Objetivos específicos

- Diferenciar los tipos de eventos y servicios gastronómicos para seleccionar el montaje adecuado.
- Aplicar técnicas profesionales de montaje de mesas, buffets, barras y estaciones de servicio.
- Gestionar el servicio en eventos aplicando protocolos, secuencias y técnicas de atención al cliente.
- Calcular costos de producción en banquetería considerando insumos, mano de obra, mermas y gastos operacionales.
- Integrar montaje, servicio y costos en la planificación y ejecución de eventos reales.



Modalidad

Presentamos todas las modalidades que ofrecemos a nuestros alumnos.



ONLINE

Clases asincrónicas, entregándote la libertad de estudiar en el momento y lugar que tú decidas.



ONLINE EN VIVO

Clases remotas en vivo, donde profesor y alumnos se conectan e interactúan en tiempo real, en una fecha y



PRESENCIAL

Asiste físicamente a las clases, en nuestras salas o en las propias dependencias del cliente.

Temario del curso:

MÓDULO 1: Introducción a la Banquetería y Servicios Gastronómicos

Contenidos

- Concepto de banquetería.
- Tipos de servicios gastronómicos para eventos.

- Roles y funciones del personal.

- Flujo operativo del evento.

- Normas básicas de higiene y presentación personal.

Actividad práctica: Inducción y simulación de roles de brigada de salón.

MÓDULO 2: Clasificación de Eventos y Requerimientos de Montaje

Contenidos:

- Eventos corporativos.
- Eventos sociales.
- Eventos masivos.
- Necesidades técnicas por tipo de evento.
- Análisis de briefing del cliente.

Actividad práctica: Análisis de casos reales y diseño preliminar del montaje.

MÓDULO 3: Montaje de Salón – Conceptos Generales

Contenidos:

- Organización del salón.
- Espacios y flujos de circulación.
- Zonas de trabajo y servicio.

- Elementos base del montaje.

- Ergonomía en montaje.

Actividad práctica: Montaje básico de salón según plano dado.

MÓDULO 4: Montaje de Mesas Formales e Informales

Contenidos:

- Tipos de mesas.

- Mantelería y faldones.

- Vajilla y cubertería.

- Vidriería.

- Decoración complementaria.

Actividad práctica: Montaje de mesa formal y montaje informal comparativo.

MÓDULO 5: Montaje de Buffet

Contenidos:

- Tipos de buffet.

- Elementos estructurales.

- Presentación gastronómica en buffet.

- Decoración del buffet.

- Flujo de servicio en buffet.

Actividad práctica: Montaje completo de buffet frío/de postres.

y mucho más...

Datos del Organismo Capacitador:

Nombre Empresa OTEC:	Capacitaciones GoCursos SPA
Rut:	77919346-2
Giro:	Servicio de Capacitaciones
Dirección	Irrazaval 690 Ñuñoa Santiago de Chile
Cuenta Bancaria	Cuenta Corriente 95466877 Banco Santander
Email:	contacto@gocursos.cl