

<b>Título de la actividad:</b>	<b><i>Decoración y presentación de buffets.</i></b>
<b>Modalidad formativa: CURSO</b>	<b>Código: 052923FP505</b>

<b>Fecha de realización:</b>	del 7 marzo de 2005 al 12 abril de 2005	<b>Duración:</b>	30 horas
<b>Lugar de realización:</b>	IES Sierra Blanca.		
<b>Número de plazas:</b>	25	<b>Dirigido a:</b>	Familia hostelería y turismo.
<b>Asesoría responsable:</b>	José A. Urbano.		
<b>Coordinador/a:</b>	Juan Carlos Martínez de la Ossa.		
<b>Ponente/s:</b>	M. Serrano, J. A. Morales, J. L. Camarero, A. Zamora. Floristería Berrocal.		

**CONTENIDOS:**

1. Buffet: postres.
2. Buffet: aperitivos (fríos y calientes).
3. Decoración de mesas expositoras y carros.
4. Buffet de piezas grandes (aves, pescados,..).
5. Tallaje de hielo, frutas y verduras.
6. Montaje de mesas especiales para gala.
7. Aplicación de caramelo en la decoración.