



Junta de Castilla y León

Consejería de Cultura y Turismo
Dirección General de Turismo

LOTE: I_GASTRONOMÍA Y ENOTURISMO

CURSO: 14_COCINA PARA EVENTOS Y BANQUETES

FECHA INICIO	16 ABRIL 2018	
FECHA FIN	18 ABRIL 2018	
DURACION/ HORAS	24h.	
HORARIO	Día 16: 08:00 a 14:00 y de 15:00 a 17:00 Día 17: 08:00 a 14:00 y de 15:00 a 17:00 Día 18: 08:00 a 14:00 y de 15:00 a 17:00	
LUGAR DE IMPARTICIÓN (dirección completa)	HOTEL RESTAURANTE VIRREY PALAFOX Calle de la Universidad, 7 42300 El Burgo de Osma (SORIA)	
NOMBRE Y DIRECCIÓN DEL ALOJAMIENTO	HOTEL RESTAURANTE VIRREY PALAFOX Calle de la Universidad, 7 42300 El Burgo de Osma (SORIA)	
PROFESOR	FRANCISCO JAVIER MONEDERO GARRIDO	NIF: 03465661-K
COORDINADOR	YASMINA MARTÍNEZ MARTÍNEZ	NIF: 71103791-G

TEMARIO:

▪ CONTENIDOS

- **MÓDULO 1. La categorización de eventos.**
 - Unidad Didáctica 1. Grandes eventos.
 - Unidad Didáctica 2. Banquetes.
 - Unidad Didáctica 3. Catering de eventos.
 - Unidad Didáctica 4. Buffets.
 - Unidad Didáctica 5. Congresos y convenciones.
- **MÓDULO 2. Aprovechamiento para cada tipo de evento**
- **MÓDULO 3. Sistema de control de costes de eventos**
- **MÓDULO 4. Protocolo de eventos**
- **MÓDULO 5. Técnicas de elaboración**
 - Unidad Didáctica 1. Diseño del menú de acuerdo al tipo de evento.
 - Unidad Didáctica 2. Elaboración estandarizada de pequeños, medianos y grandes volúmenes de producción.
 - Unidad Didáctica 3. Regeneración de la producción in situ.
 - Unidad Didáctica 4. Presentación y últimas tendencias de emplatado, buffet y finger food.



Junta de Castilla y León

Consejería de Cultura y Turismo
Dirección General de Turismo

▪ SUPUESTOS PRÁCTICOS

➤ MÓDULO 6. Prácticas

- Diseño de menús en función de los distintos eventos dados al alumno.
- Trabajo en equipo: creación de un plato innovador que permita realizarse in situ durante la realización de un evento y sin limitación de volumen.
- Práctica de gestión de costes asociados a un evento.