Curso de Servicio de Desayuno y Buffet Hotelero

SKU	49042
Modalidad	100% Online Asincrónica
Duración	120 horas
Dirigido a	garzones, ayudantes, personal de alimentos y bebidas, banquetería, eventos y servicios de hotelería y restauración.

Este curso entrega herramientas prácticas para desenvolverse en **Servicio de Desayuno y Buffet Hotelero** dentro del sector hotelero y turístico. El programa aborda procesos, estándares de servicio, gestión operativa y buenas prácticas aplicables al contexto de establecimientos de alojamiento, con foco en calidad, eficiencia y experiencia del huésped.

Unidad 1: Fundamentos del servicio de alimentos y bebidas

- Organización de áreas, funciones y secuencia de servicio en restaurantes, desayunos, buffet y eventos.
- Preparación de estaciones, utensilios, cristalería, vajilla y elementos necesarios para la atención.
- Coordinación entre salón, cocina, bar y banquetería para mantener oportunidad y calidad.

Unidad 2: Higiene y manipulación segura

- Aplicación de hábitos higiénicos y procedimientos de limpieza en superficies, equipos y utensilios.
- Prevención de contaminación mediante manejo adecuado de alimentos, temperaturas y almacenamiento.
- Identificación de riesgos y acciones correctivas frente a prácticas inseguras.

Unidad 3: Técnicas de atención y montaje

- Aplicación de protocolos de bienvenida, toma de pedidos, servicio y cierre de atención.
- Montaje funcional y ordenado de mesas, buffet, estaciones y espacios para eventos.
- Manejo de solicitudes especiales, restricciones alimentarias y situaciones habituales de servicio.

Unidad 4: Control operativo y calidad

- Uso de listas de verificación para apertura, operación y cierre del servicio.
- Control de mermas, inventarios, consumos y reposición de insumos.
- Evaluación de tiempos, presentación y satisfacción para implementar mejoras continuas.

Metodología

El curso se desarrolla mediante estudio autónomo, lecturas guiadas, análisis de casos, ejercicios de aplicación, actividades prácticas, cuestionarios por unidad y una evaluación final.

Recursos Didácticos

Se incluyen manual de estudio, guías de trabajo, glosario técnico, fichas de apoyo, material descargable y casos prácticos vinculados a situaciones habituales de la hotelería.

Evaluación

El aprendizaje se verifica mediante cuestionarios, actividades de aplicación, resolución de casos prácticos y una evaluación final integradora.

Competencias de Egreso

- Comprender los fundamentos y procesos asociados a Servicio de Desayuno y Buffet Hotelero.
- Aplicar procedimientos y estándares de servicio de forma ordenada y consistente.

- Identificar riesgos, desviaciones y oportunidades de mejora en la operación hotelera.
- Contribuir a una experiencia de huésped segura, eficiente y orientada a la calidad.