

**CERTIFICACIÓN PROFESIONAL,  
GASTRONOMÍA  
INTERNACIONAL**  
MENCIÓN EN CATERING Y BUFFET

Certificación intensiva de lunes a viernes con formación profesional a nivel nacional e internacional más especializada y completa del rubro.



# MENCIÓN EN CATERING Y BUFFET

PRIMER CICLO	SEGUNDO CICLO	TERCER CICLO	CUARTO CICLO	PRÁCTICA I
Gestión de empresas	Gestión de empresas	Introducción a las técnicas de cocina	Aplicación de las técnicas de cocina	Práctica Profesional
Técnicas de marketing	Desarrollo de proyectos	Bocadillos salados fríos	Bocadillos salados fríos	
Higiene en la manipulación de alimentos	Elaboración de menú	Bocadillos dulces	Bocadillos dulces	
Prevención de riesgos	Gestión de calidad	Bocadillos salados calientes	Bocadillos salados calientes	
Comunicación efectiva	Efectividad laboral	Postres de buffet	Postres de buffet	
Equipamiento	Protocolo y servicio	Taller de panadería para eventos	Taller de panadería para eventos	
Teoría de taller aplicada	Teoría de taller aplicada	Normas de presentación	Servicio de bebidas, cóctel y vinos	
Costos de la producción	Costos de la producción	Ambientación de espacios	Banquetería temática	
		Servicio de banquetería	Servicio de banquetería	

Escuela Artebianca realiza adecuaciones curriculares permanentes en sus programas de estudios, para asegurar la actualización de los contenidos, por lo que este programa podría ser modificado.

# CERTIFICACIÓN PROFESIONAL, GASTRONOMÍA INTERNACIONAL

MENCIÓN EN CATERING Y BUFFET



Certificación intensiva de lunes a viernes con formación profesional a nivel nacional e internacional más especializada y completa del rubro.

## OBJETIVO:

Desarrollar competencias profesionales y especializadas en el servicio de catering y buffet.

Identificar y aplicar procesos en la elaboración de una gran variedad de productos, entregando todas las herramientas teóricas y prácticas necesarias para desempeñarse en forma autónoma.

## JORNADAS:

AM

PM

## HORARIO:

8:30 a 12:30 hrs.

14:00 a 18:00 hrs.

## METODOLOGÍA:

Metodología de enseñanza basada en un sistema mixto

**40%**  
E-LEARNING

**60%**  
TALLERES PRESENCIALES

**TOTAL 350 HORAS**

### Módulos teóricos

Lunes a jueves	Actividades virtuales de autoaprendizaje	Video, cápsulas, ppt, pdf, excel, paper, etc.
	Video conferencias	De lunes a jueves jornadas con los docentes a cargo de los diferentes módulos

### Módulos prácticos

Lunes a viernes	Talleres 100 % presenciales	Desarrollo de trabajo autónomo en la elaboración de productos
	Desarrollo de productos	Montaje y presentación
		Estandarización de productos

## NUESTRAS PRÁCTICAS

Las prácticas tienen como objetivo, contribuir a la formación de los alumnos, empleando las técnicas y métodos adquiridos durante el desarrollo del programa de estudio y así ganar mayor experiencia y aplicarlos en su vida profesional. Opción de práctica Internacional.

