

CATERING DE EVENTOS Y SERVICIOS DE LUNCH

Biblioteca fotográfica didáctica - 10 fotografías reales



1. Planificación y presentación del buffet

Vista general de un buffet profesional con preparaciones frías, bocados salados y recipientes de servicio. La imagen permite observar cómo la variedad, la altura y la distribución ordenada facilitan el acceso de los invitados y mejoran el impacto visual.



2. Ambientación de eventos sociales

Salón preparado para una celebración con mesas largas, vajilla, textiles, flores e iluminación decorativa. La ambientación debe acompañar el tipo de evento, el horario, la cantidad de asistentes y la identidad estética elegida por el cliente.

CATERING DE EVENTOS Y SERVICIOS DE LUNCH

Biblioteca fotográfica didáctica - 10 fotografías reales



3. Degustación y diseño del menú

Mesa de prueba con pequeñas porciones, bebidas y planilla de evaluación. Las degustaciones ayudan a definir sabores, tamaños, presentación y compatibilidad entre alimentos antes de cerrar el menú definitivo y calcular cantidades y costos.



4. Mise en place en cocina

Cocinero cortando vegetales con precisión antes del servicio. La mise en place reúne ingredientes, utensilios y preparaciones previas para trabajar con orden, higiene y rapidez durante la producción de platos para eventos.

CATERING DE EVENTOS Y SERVICIOS DE LUNCH

Biblioteca fotográfica didáctica - 10 fotografías reales



5. Servicio de buffet caliente

Línea de bandejas térmicas destinada a conservar alimentos a temperatura de servicio. La organización del recorrido, los utensilios adecuados y la reposición planificada son claves para mantener calidad, seguridad y fluidez.



6. Canapés y servicio de recepción

Personal de catering presentando bocados individuales en bandejas. Los canapés deben ser fáciles de tomar, tener tamaño uniforme y conservar una apariencia atractiva durante el servicio de bienvenida o cóctel.

CATERING DE EVENTOS Y SERVICIOS DE LUNCH

Biblioteca fotográfica didáctica - 10 fotografías reales



7. Vajilla, cubiertos y montaje de mesa

Conjunto de platos, tazas, cubiertos y textiles coordinados para un servicio formal. La elección y disposición del material de salón depende del menú, el protocolo y la modalidad de atención prevista.



8. Ensaladas y preparaciones frías

Buffet luminoso con ensaladas, vegetales y guarniciones presentadas en distintos niveles. La combinación de colores, texturas y recipientes permite crear una mesa equilibrada y atractiva para eventos diversos.

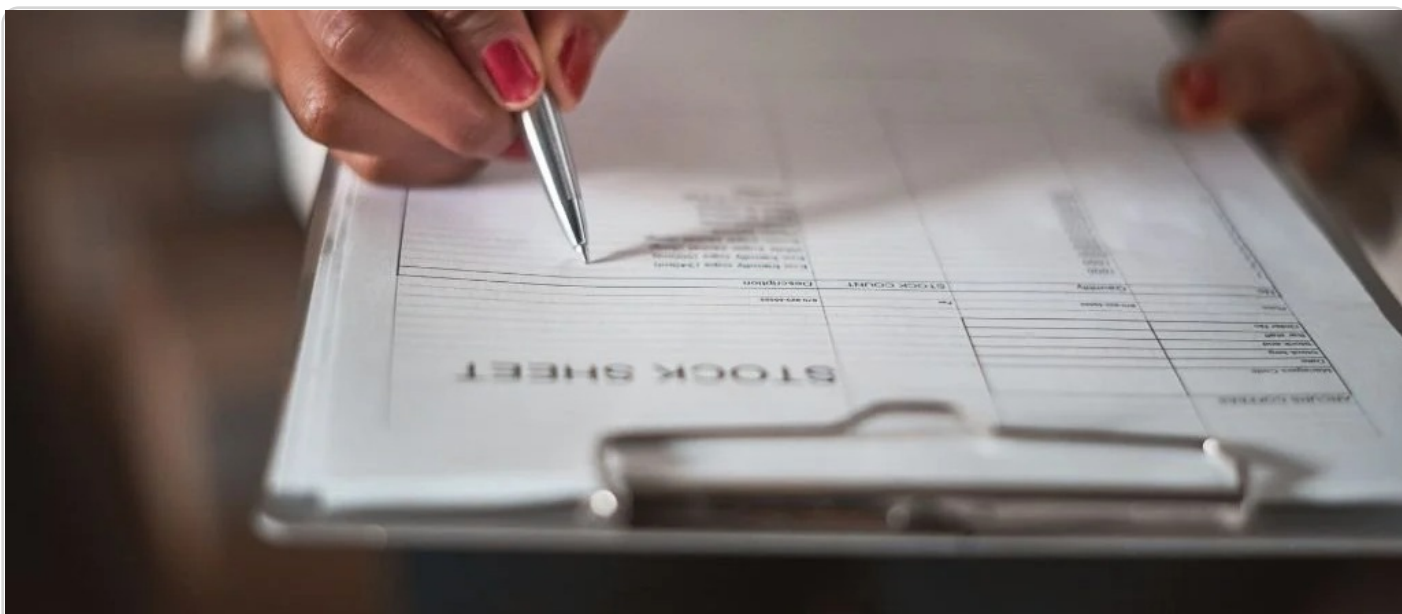
CATERING DE EVENTOS Y SERVICIOS DE LUNCH

Biblioteca fotográfica didáctica - 10 fotografías reales



9. Estación de bebidas

Copas y vasos preparados para el servicio de bebidas. La estación debe contar con cristalería suficiente, orden de reposición y opciones acordes con el menú, el horario y las características de los invitados.



10. Checklist y coordinación logística

Planilla de control utilizada para verificar tareas, horarios, insumos y responsables. Un checklist reduce olvidos y permite coordinar montaje, transporte, personal, servicio, limpieza y cierre del evento.