

## HOTR0002 DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE PLATOS



**180,00 € - 250,00 €**

El curso HOTR0002 Decoración Y Exposición De Platos ofrece formación especializada en el sector hostelero. En este curso HOTR0002 Decoración Y Exposición De Platos el alumnado desarrollará las competencias necesarias para diseñar y llevar a cabo decoraciones para todo tipo de elaboraciones culinarias aplicando las técnicas gráficas y de decoración adecuadas.

**Categorías:** [Hostelería y Turismo](#) |

### INFORMACIÓN

<b>Duración</b>	40 h
<b>Modalidad</b>	Online

<b>Docencia</b>	TUTOR PERSONAL
<b>Prácticas</b>	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
<b>Método de pago</b>	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
<b>Centro de empleo</b>	AGENCIA DE COLOCACIÓN
<b>Formación acreditada</b>	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE PLATOS

1. Presentación de platos.
2. - Importancia del contenido del plato y su presentación.
3. - El apetito y aspectos del plato.
4. - Evolución en la presentación de platos.
5. - La presentación clásica y la moderna.
6. - Adecuación del plato al color tamaño y forma de su recipiente.
7. - El montaje.
8. - Adornos y complementos distintos productos comestibles.
9. Aplicación de técnicas de acabado de distintas elaboraciones culinarias.
10. - Estimación de las cualidades organolépticas específicas: valoración de las cualidades aplicadas a una elaboración, combinaciones base y experimentación y evaluación de resultados.
11. - Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias: técnica del color, el contraste, sabor, sensaciones y la experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
12. Aplicación práctica de presentación y decoración de platos.
13. - Presentación de platos regionales.
14. - Presentación de platos internacionales.
15. - Presentación de platos de cocina de mercado.

