

HOTR026PO DECORACION Y EXPOSICION DE PLATOS



180,00 € - 250,00 €

Categorías: [Certificados de Profesionalidad](#), [Certificados de Profesionalidad Online](#), [Hostelería y Turismo](#)

INFORMACIÓN

Duración	40 h
Modalidad	Online
Docencia	TUTOR PERSONAL

Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE
Precio	Particular, Empresa

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRESENTACIÓN DE PLATOS

1. Importancia del contenido del plato y su presentación.
2. El apetito y aspectos del plato.
3. Evolución en la presentación de platos.
4. La presentación clásica y la moderna.
5. Adecuación del plato al color tamaño y forma de su recipiente.
6. El montaje
7. Adornos y complementos distintos productos comestibles

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ACABADO DE DISTINTAS ELABORACIONES CULINARIAS

1. Estimación de las cualidades organolépticas específicas:
2. - Valoración de las cualidades aplicadas a una elaboración.
3. - Combinaciones base.
4. - Experimentación y evaluación de resultados.
5. Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias:
6. - La técnica del color en gastronomía.
7. - Contraste y armonía.
8. - Sabor, color y sensaciones.
9. - Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIÓN PRÁCTICA DE PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PLATOS:

1. Presentación de platos regionales.

2. Presentación de platos internacionales.
3. Presentación de platos de cocina de mercado.

