

HOTR032PO ELABORACION DE PLATOS COMBINADOS



9 Avd/ Galaroza 12A, Of.20 21006 Huelva ☎ 959 830 780 / 640 798 742 ✉ info@inafe.es 🌐 inafe.es  **INAFE**

180,00 € - 250,00 €

Este Curso HOTR032PO ELABORACION DE PLATOS COMBINADOS le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Hostelería y turismo. Con este CURSO HOTR032PO ELABORACION DE PLATOS COMBINADOS el alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector y adquirir los fundamentos necesarios para la elaboración de platos combinados y aperitivos garantizando en todo momento la calidad del producto.

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

INFORMACIÓN

Duración [60 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. ELABORACIÓN DE PLATOS COMBINADOS.

1. Definición y clasificación.
2. - Platos combinados.
3. - Aperitivos.
4. Tipos y técnicas básicas.
5. - Aprovisionamiento.
6. - Elaboración.
7. - Presentación.
8. Decoraciones básicas.
9. Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación.
10. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.
11. - Salado.
12. - Secado.
13. - Ahumado.
14. - Especies.
15. - Calor.
16. - Frío.
17. - Radiaciones.
18. - Envasado al vacío.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD.

1. Aseguramiento de la calidad.

2. - Concepto de calidad.
3. - Normas de calidad aplicadas a la restauración.
4. - Certificaciones de calidad en empresas turísticas.
5. - Aseguramiento de la calidad.
6. - Concepto de calidad.
7. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar. resultados defectuosos.
8. - Formación de trabajadores.
9. - Mantenimiento de locales, instalaciones y equipos.
10. - Limpieza y desinfección.
11. - Control de plagas.
12. - Buenas prácticas de elaboración y manipulación
13. - Análisis de peligros y puntos críticos de control (appcc)

