


HOTR19 DESESPINADO Y TRINCHADO DE PESCADOS Y MARISCOS



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

180,00 € - 250,00 €

El curso HOTR19 Desespinado y Trinchado de Pescados y Mariscos es una formación especializada perteneciente a la Familia Profesional de la Hostelería y Turismo. Con este curso HOTR19 Desespinado y Trinchado de Pescados y Mariscos el alumno aprenderá cómo trinchar y desespinar tanto pescados como mariscos a la vista del cliente.

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

INFORMACIÓN

Duración	8 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. REALIZACIÓN DEL DESESPINADO Y TRINCHADO DE PESCADO Y MARISCOS VISTA AL CLIENTE

1. Manejo correcto de los utensilios, recipientes y equipos para realizar elaboraciones de platos vista al cliente.
2. - Tipos
3. - Características principales
4. - Destrezas en su utilización
5. - Fases de limpieza
6. Manipulación de las materias primas principales utilizadas en la realización de desespinado y trinchado de pescados y mariscos vista al cliente, respetando las normas de Seguridad alimentaria
7. - Tipos
8. - Manipulación
9. - Conservación
10. Conocimiento de los procesos de elaboración de pescados y mariscos vista al cliente, fríos y calientes
11. - Salmón marinado
12. - Dorada o lubina a la sal
13. - Gallo en salsa
14. - Langostinos al curry
15. - Bogavante termidor
16. Realización de la puesta a punto de la mesa auxiliar o gueridón
17. Seguimiento del protocolo establecido en el desespinado y trinchado de pescados y mariscos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PRESENTACIÓN DE LOS PESCADOS Y MARISCOS

1. Identificación de los distintos tipos de presentaciones de pescados y mariscos vista al cliente
2. Conocimiento de las guarniciones o acompañamientos principales de los platos de pescado y mariscos trinchados o desespinaados vista al cliente
3. Realización de la presentación de los pescados y mariscos en el plato según el protocolo establecido.
4. Realización y presentación de guarniciones principales para platos de pescados y mariscos

