Decoración y Exposición de Platos (60 horas)



Categoría: Hostelería, turismo y juegos de azar
Página del curso:
https://www.ensenanzadual.com/cursos/decoracion-y-exposicion-de-platos-uf0072/

Objetivo

Con el Curso de **Decoración y exposición de platos** de **60 horas** adquirirás los conocimientos necesarios para diseñar y realizar decoraciones para todo tipo de elaboraciones culinarias, aplicando las técnicas gráficas y de decoración adecuadas.

Descripción

UD1. Presentación de platos
1.1 Importancia del contenido del plato y su presentación. El apetito y es aspecto del plato. Evolución en la presentación de platos. La presentación clásica y la moderna. Adecuación del plato al color tamaño y forma de su recipiente.

1.2 El montaje y presentación de platos en grandes fuentes para su exposición en buffet.
1.3 Adornos y complementos distintos productos comestibles.
1.4 Otros adornos y complementos.
UD2. Acabado de distintas elaboraciones culinarias
2.1 Estimación de las cualidades organolépticas específicas.
2.2 Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias
2.3 El diseño gráfico aplicado a la decoración culinaria.
2.4 Necesidades de acabado y decoración según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio.
2.5 Ejecución de operaciones necesarias para la decoración y presentación de platos regionales, internacionales, de creación propia y de mercado, de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados.

Información adicional

- Online: Si
- Horas: 60
- Tipo: Profesiones
- Unidades: 2