Elaboración de Platos Combinados y Aperitivos (60 horas)



Categoría: Hostelería, turismo y juegos de azar
Página del curso: https://www.ensenanzadual.com/cursos/elaboracion-de-platos-combinados-y-aperitivos-uf0057/

Objetivo

Con el Curso de **Elaboración de platos combinados y aperitivos** de **60 horas** adquirirás los conocimientos necesarios para realizar y presentar platos combinados y aperitivos sencillos de acuerdo con la definición del producto, aplicando normas de elaboración básicas.

Descripción

UD1. Elaboracion de platos combinados y aperitivos sencillos
1.1. Definicion y clasificacion.
1.2. Tipos y tecnicas basicas.

1.3. Decoraciones basicas.

1.4. Aplicacion de tecnicas sencillas de elaboracion y presentacion.

1.5. Aplicacion de tecnicas de regeneracion y conservacion.

UD2. Participacion en la mejora de la calidad

2.1 Aseguramiento de la calidad.

2.2 Actividades de prevencion y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.

Información adicional

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