Elaboración y Acabado de Platos a la Vista del Cliente (50 horas)



Categoría: Hostelería, turismo y juegos de azar
Página del curso: https://www.ensenanzadual.com/cursos/elaboracion-y-acabado-de-platos-a-la-vista-del-cliente-50-horas-2/

Objetivo

El curso le prepara para adquirir unos conocimientos específicos dentro del área desarrollando en el alumno unas capacidades para desenvolverse profesionalmente en el sector de Hostelería y Turismo, y más concretamente en **Elaboración y Acabado de Platos a la Vista del Cliente (50 horas)**.

Descripción

UD1. Utilización de equipos, utensilios y géneros para elaboraciones a la vista del cliente
1.1. Equipos utensilios y sus características.

1.2. Normas básicas de utilización y limpieza de equipos y utensilios.
1.3. Aprovisionamiento de géneros preparados tanto en la sala como en la cocina.
1.4. Las materias primas alimentarias de uso común en la elaboración de platos a la vista del cliente: aceite, mantequilla, sal, pimienta, mostaza, nata, destilados, limón especias y vinagre.
UD2. Elaboraciones gastronómicas a la vista del cliente
2.1. Preparación de platos a la vista del cliente. Cortesía y elegancia.
2.2. Fichas técnicas de las diferente elaboraciones: Ingredientes, cantidades, tratamientos en crudo y cocinados, normativa de manipulación de alimentos y tiempos.
2.3. Mise en place del gueridon para la elaboración de platos.
2.4. Platos a la vista del cliente: Ingredientes y proceso de elaboración
2.5. Presentación, decoración y guarniciones de platos a la vista del cliente.
2.6. Información y asesoramiento a los clientes durante la elaboración de platos.
UD3. Desespinado de pescados, **mariscos y trinchado de carnes**
3.1 El desespinado de pescados y mariscos. Tipos y clasificación de pescados y mariscos.
3.2 El trinchado de carnes. Tipos y clasificación de las carnes.
3.3 El cerdo y el jamón

Información adicional

- Online: Si
- Horas: 50
- Tipo: Profesiones
- Unidades: 3