



FORMACIÓN

Catálogo de Cursos



DECORACION Y EXPOSICION DE PLATOS

Sector: HOSTELERIA

CONVOCATORIA ABIERTA. Si está interesado en este curso, por favor, consulte las fechas.

Modalidad: ONLINE

Duración: 40.00 horas

Objetivos:

El objetivo es aportar a los alumnos los conocimientos necesarios para decorar y exponer platos de forma adecuada.

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRESENTACIÓN DE PLATOS

- Importancia del contenido del plato y su presentación.
- El apetito y aspectos 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.
- El montaje
- Adornos y complementos distintos productos comestibles

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ACABADO DE DISTINTAS ELABORACIONES CULINARIAS

- Estimación de las cualidades organolépticas específicas:
 - Valoración de las cualidades aplicadas a una elaboración.
 - Combinaciones base.
 - Experimentación y evaluación de resultados.
- Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias:
 - La técnica del color en gastronomía.
 - Contraste y armonía.
 - Sabor, color y sensaciones.
 - Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIÓN PRÁCTICA DE PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PLATOS:

- Presentación de platos regionales.
- Presentación de platos internacionales.
- Presentación de platos de cocina de mercado.