

PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE ELABORACIONES CULINARIAS

SKU: EVOL-4811-VNO-B | Categorías: [Cocina](#), [HOSTELERÍA](#), [RESTAURACIÓN Y TURISMO](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [25](#)

Acreditado por Universidad [NO](#)

Créditos ECTS [0](#)

CURSO TEMÁTICO

Objetivos

- Dirigir las operaciones de presentación de elaboraciones culinarias de acuerdo con su definición, estado y tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización Elegir o idear formas y motivos de decoración, aplicando la creatividad e imaginación.

Contenidos

1. Definiciones.
2. Tipología según finalidad.
3. Normas y combinaciones organolépticas básicas.
4. Necesidades de presentación y decoración según el tipo de elaboración y forma de cocina.
5. Aplicaciones y ensayos prácticos.
6. Diseño de bocetos.
7. Modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes.

