ELABORACIÓN Y ACABADO DE PLATOS A LA VISTA DEL CLIENTE. MF1053_2

SKU: EVOL-4929-iNO-B | **Categorías:** HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO, Restauración

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas	50
Más información	CONTENIDO ADAPTADO A CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Elaboración y Acabado de Platos a la Vista del Cliente

Objetivos

Formación en técnicas de servicio en restauración y sistemas de aprovisionamiento interno, sabremos cómo llevar a cabo una buena mise en place, así como atender a los clientes de manera adecuada, teniendo en cuenta nuestra necesaria adaptación a los diferentes perfiles psicológicos de los clientes que vengan a nuestro local. Con este curso aprenderemos sobre la elaboración y acabado de platos a la vista del cliente.

Contenidos

1. MÓDULO 1. ELABORACIÓN Y ACABADO DE PLATOS A LA VISTA DEL CLIENTE

UNIDAD DIDÁCTICA 1. UTILIZACIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS Y GÉNEROS PARA ELABORACIONES A LA VISTA DEL CLIENTE.

1. Equipos utensilios y sus características:
2. Normas básicas de utilización y limpieza de equipos y utensilios.
3. Aprovisionamiento de géneros preparados tanto en la sala como en la cocina.
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.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELABORACIONES GASTRONÓMICAS A LA VISTA DEL CLIENTE.

1. Preparación de platos a la vista del cliente. Cortesía y elegancia.
2. Fichas técnicas de las diferente elaboraciones: Ingredientes, cantidades, tratamientos en crudo y cocinados, normativa de manipulación de alimentos y tiempos.
3. Mise en place del gueridon para la elaboración de platos.
4. Platos a la vista del cliente: Ingredientes y proceso de elaboración:

5. Presentación, decoración y guarniciones de platos a la vista del cliente.
6. Información y asesoramiento a los clientes durante la elaboración de platos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DESESPINADO DE PESCADOS, MARISCOS Y TRINCHADO DE CARNES.

1. El desespinado de pescados y mariscos. Tipos y clasificación de pescados y mariscos:
2. El trinchado de carnes. Tipos y clasificación de las carnes.
3. El cerdo y el jamón
4. Diferentes tipos de jamón
5. Partes del jamón.
6. Corte del jamón.
7. La paletilla de cerdo y sus características.

Tal vez te interese este curso: Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos

O quizá este otro: Enología para Cocineros

Síguenos en: Instagram