

Modalidad: curso e-Learning Duración: 50 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Desarrollar el proceso de aprovisionamiento interno de equipos, géneros y demás materiales necesarios para la realización y servicio de elaboraciones culinarias a la vista del cliente.- Utilizar equipos y útiles que conforman la dotación básica para la preparación de elaboraciones gastronómicas a la vista del cliente de acuerdo con sus aplicaciones y en función de un rendimiento óptimo.- Identificar las materias primas alimentarias de uso común en la elaboración culinaria a la vista del cliente, describiendo variedades y cualidades e identificando los factores culinarios o parámetros que deben conjugarse en los procesos de conservación y preparación.- Analizar y desarrollar el proceso de preparación y acabado de elaboraciones culinarias realizadas a la vista del comensal o de aquellas que sólo necesiten el trinchado o distribución en sala.- Analizar y prestar los distintos tipos de información que sobre la elaboración, presentación y servicio de platos a la vista del comensal demandan los diferentes tipos de clientes.

CONTENIDOS

Utilización de equipos, utensilios y géneros par elaboraciones a la vista del cliente
Introducción Equipos, utensilios y sus características Normas básicas de utilización y limpieza de equipos y utensilios
Aprovisionamiento de géneros preparados tanto en la sala como en la cocina
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
Resumen Elaboraciones gastronómicas a la vista del cliente
Introducción Preparación de platos a la vista del cliente. Cortesía y elegancia
Fichas técnicas de las diferentes elaboraciones: ingredientes, cantidades, tratamientos en crudo y cocinados, normativa de manipulación de alimentos y tiempos
Mise en place del gueridón para la elaboración de platos
Platos a la vista del cliente: ingredientes y procesos de elaboración
Presentación, decoración y guarniciones de platos a la vista del cliente
Información y asesoramiento a los clientes durante la elaboración de platos
Resumen Desespinado de pescados, mariscos y trinchado de carnes
Introducción El desespinado de pescados y mariscos. Tipos y clasificación de pescados y mariscos. El trinchado de carnes. Tipos y clasificación de las carnes. El cerdo y el jamón: origen
Diferentes tipos de jamón según el tipo de cerdo, la alimentación del cerdo y la curación. Partes del jamón. Corte del jamón. La paletilla del cerdo y sus características. Resumen.
Atención al cliente durante la elaboración y acabado de platos a la vista del cliente
Introducción Comunicación verbal y no verbal Perfiles psicológicos de los clientes Tipos de demanda de información Fidelización del cliente Reclamaciones y resoluciones Resumen

