

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Elaborar platos combinados y aperitivos garantizando en todo momento la calidad del producto.- Definir y clasificar los diferentes tipos de platos combinados conociendo las características y condiciones ambientales que deben reunir.- Aplicar las normas de calidad durante el proceso de elaboración y manipulación de platos combinados, asegurando la calidad del servicio y llevando a cabo las buenas prácticas.- Describir las necesidades de prevención y control asociados a la elaboración de platos combinados y aperitivos, evitando resultados defectuosos.

CONTENIDOS

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: Platos combinados y aperitivosElaboración de platos combinados y aperitivosIntroducciónDefinición y clasificación: platos combinados y aperitivosTipos y técnicas básicas: aprovisionamiento, elaboración y presentaciónDecoraciones básicas de platos combinadosAplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentaciónAplicación de técnicas de regeneración y conservación: salado, secado, ahumado, especias, calor, frío, radiaciones y envasado al vacío.ResumenMÓDULO DE FORMACIÓN 2: Mejora de la calidad en platos combinados y aperitivosAplicación correcta de las normas de la calidad. Mejora de la calidad en platos combinados y aperitivosIntroducciónConcepto de calidadNormas de calidad aplicadas a la restauraciónCertificaciones de calidad en empresas turísticas.ResumenPrevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuososIntroducciónFormación de trabajadoresMantenimiento de locales, instalaciones y equipos.Limpieza y desinfecciónControl de plagasBuenas prácticas de elaboración y manipulaciónAnálisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC)Resumen

