

Modalidad: curso e-Learning Duración: 25 horas

Categorías: Hostelería y turismo

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.

