

PRESENTACIÓN DE POSTRES EMPLATADOS A PARTIR DE ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

Modalidad: curso e-Learning Duración: 8 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

supervisar la realización de las operaciones de decoración necesarias de forma que se obtenga un producto acabado que cumpla con el estándar de calidad predeterminado Justificar necesidades de acabado de acuerdo con la definición del producto, tipo de servicio, instrucciones recibidas o, en su caso, modalidad de comercialización.

CONTENIDOS

1. Decoración y presentación de postres emplatados. 2. Normas y combinaciones básicas. 3. Experimentación y evaluación de posibles combinaciones. 4. Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados

