

ELABORACIÓN DE PLATOS COMBINADOS

criteria

Modalidad: curso e-Learning Duración: 60 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Adquirir los fundamentos necesarios para la elaboración de platos combinados y aperitivos garantizando en todo momento la calidad del producto.

CONTENIDOS

UD1. Elaboración de platos combinados. 1.1. Definición y clasificación. 1.2. Tipos y técnicas básicas. 1.3. Decoraciones básicas. 1.4. Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación. 1.5. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación. UD2. Participación en la mejora de la calidad. 2.1. Aseguramiento de la calidad. 2.2. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar. Resultados defectuosos.

