

Modalidad: curso e-Learning Duración: 50 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Una vez finalizado el Módulo el alumno será capaz de elaborar y acabar platos a la vista del cliente. En concreto el alumno será capaz de: 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

UD1. Utilización de equipos utensilios y géneros para elaboraciones a la vista del cliente. 1.1. Equipos utensilios y sus características. 1.2. Normas básicas de utilización y limpieza de equipos y utensilios. 1.3. Aprovisionamiento de géneros preparados tanto en la sala como en la cocina. 1.4. 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. UD2. Preparación de platos a la vista del cliente. Cortesía y elegancia. 2.1. Preparación de platos a la vista del cliente. Cortesía y elegancia. 2.2. Fichas técnicas de las diferentes elaboraciones: ingredientes cantidades tratamientos en crudo y cocinados normativa de manipulación de alimentos y tiempos. 2.3. Mise en place del gueridon para la elaboración de platos. 2.4. Platos a la vista del cliente: ingredientes y proceso de elaboración. 2.5. Presentación decoración y guarniciones de platos a la vista del cliente. 2.6. Información y asesoramiento a los clientes durante la elaboración de platos. UD3. El desespinado de pescados y mariscos. Tipos y clasificación de pescados y mariscos. 3.1. El desespinado de pescados y mariscos. Tipos y clasificación de pescados y mariscos. 3.2. El trinchado de carnes. Tipos y clasificación de las carnes. 3.3. El cerdo y el jamón.

