

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Realizar y presentar platos combinados y aperitivos sencillos de acuerdo con la definición del producto aplicando normas de elaboración básicas.

CONTENIDOS

UD1. Elaboración de Platos Combinados y Aperitivos Sencillos. 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.

