

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Diseñar y realizar decoraciones para todo tipo de elaboraciones culinarias aplicando las técnicas gráficas y de decoración adecuadas. Elegir o idear formas y motivos de decoración aplicando la creatividad e imaginación. Seleccionar técnicas gráficas adecuadas para la realización de bocetos o modelos gráficos. Deducir variaciones en el diseño realizado conforme a criterios tales como tamaño materias primas que se vayan a emplear forma color etc. Realizar los bocetos o modelos gráficos aplicando las técnicas necesarias. Escoger géneros culinarios y demás materiales que sean aptos para la aplicación de la técnica decorativa seleccionada y la consecuente realización del motivo decorativo diseñado con antelación.

CONTENIDOS

UD1. Presentación de Platos. 1.1. Importancia del contenido del plato y su presentación. 1.2. El montaje y presentación de platos en grandes fuentes para su exposición en buffet. 1.3. Adornos y complementos. Distintos productos comestibles. 1.4. Otros adornos y complementos. UD2. Experimentación y Evaluación de Resultados. 2.1. Estimación de las cualidades organolépticas específicas. 2.2. Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias. 2.3. El diseño gráfico aplicado a la decoración culinaria. 2.4. Necesidades de acabado y decoración según tipo de elaboración modalidad de comercialización y tipo de servicio. 2.5. Ejecución de operaciones necesarias para la decoración y presentación de platos regionales internacionales de creación propia y de mercado de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados.

