

Decoración y exposición de platos

criteria

Modalidad: curso e-Learning Duración: 60 horas

Categorías: Seguridad alimentaria y nutrición

OBJETIVOS

- Diseñar y realizar decoraciones para todo tipo de elaboraciones culinarias, aplicando las técnicas gráficas y de decoración adecuadas.

CONTENIDOS

Presentación de platos Introducción Importancia del contenido del plato y su presentación Adecuación del plato al color, tamaño y forma de su recipiente Montaje y presentación de platos en grandes fuentes para su exposición en buffet Resumen Acabado de las distintas elaboraciones culinarias Introducción Estimación de las cualidades organolépticas específicas Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias El diseño gráfico aplicado a la decoración culinaria Necesidades de acabado y decoración según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio 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 Resumen

