
PROGRAMA FORMATIVO

Decoración y exposición de platos

Código: 4575

- **Modalidad: Distancia**
- **Duración: 80 horas**
- **Objetivos:**

Preparar y presentar elaboraciones culinarias complejas, de acuerdo con la definición del producto, las técnicas básicas de preparación y un elevado estándar de calidad. Preparar y presentar diferentes tipos de platos de las cocinas regional, nacional e internacional, que resulten atractivos para los clientes y se ajusten a los objetivos económicos del establecimiento. Diseñar y realizar decoraciones culinarias para todo tipo de expositores y servicios, y asistir en el montaje de dichos expositores.

- **Contenidos:**

Presentación de platos

Importancia del contenido del plato y su presentación.

El apetito y el aspecto del plato.

Evolución en la presentación de platos.

La presentación clásica y la moderna.

Adecuación del plato al color, tamaño y forma de su recipiente.

El montaje y la presentación de platos en grandes fuentes para su exposición en buffet.

Acabado de distintas elaboraciones culinarias

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.