

Elaboración de platos combinados

Modalidad: curso e-Learning Duración: 60 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Elaborar platos combinados y aperitivos garantizando en todo momento la calidad del producto
- Definir y clasificar los diferentes tipos de platos combinados conociendo las características y condiciones ambientales que deben reunir
- Aplicar las normas de calidad durante el proceso de elaboración y manipulación de platos combinados, asegurando la calidad del servicio y llevando a cabo las buenas prácticas
- Describir las necesidades de prevención y control asociados a la elaboración de platos combinados y aperitivos, evitando resultados defectuosos.

CONTENIDOS

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: Platos combinados y aperitivos

Elaboración de platos combinados y aperitivos

Introducción

Definición y clasificación: platos combinados y aperitivos

Tipos y técnicas básicas: aprovisionamiento, elaboración y presentación

Decoraciones básicas de platos combinados

Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación

Aplicación de técnicas de regeneración y conservación: salado, secado, ahumado, especias, calor, frío, radiaciones y envasado al vacío.

Resumen

MÓDULO DE FORMACIÓN 2: Mejora de la calidad en platos combinados y aperitivos

Aplicación correcta de las normas de la calidad. Mejora de la calidad en platos combinados y aperitivos

Introducción

Concepto de calidad

Normas de calidad aplicadas a la restauración

Certificaciones de calidad en empresas turísticas.

Resumen

Prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos

Introducción

Formación de trabajadores

Mantenimiento de locales, instalaciones y equipos.

Limpieza y desinfección

Control de plagas

Buenas prácticas de elaboración y manipulación

Análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC)

Resumen