

Presentación y decoración de postres elementales

Modalidad: curso e-Learning Duración: 4 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Analizar y efectuar operaciones de acabado de preparaciones básicas de repostería y postres elementales de acuerdo con su definición, estado y tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización
- Describir y justificar tipos de guarnición y decoración posibles, clasificándolos de acuerdo con las elaboraciones que acompañan, clases de servicio y, en su caso, modalidad de comercialización.

CONTENIDOS

1. Técnicas a utilizar en función de la clase de postre.
2. Utilización de manga, cornets, biberones y otros utensilios.
3. Cremas, chocolates y otros productos y preparaciones empleados en decoración.
4. Importancia de la vajilla.