

Elaboración de platos combinados

Modalidad: curso e-Learning Duración: 60 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Adquirir los fundamentos necesarios para la elaboración de platos combinados y aperitivos garantizando en todo momento la calidad del producto.

CONTENIDOS

UD1. Elaboración de platos combinados.

- 1.1. Definición y clasificación.
- 1.2. Tipos y técnicas básicas.
- 1.3. Decoraciones básicas.
- 1.4. Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación.
- 1.5. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.

UD2. Participación en la mejora de la calidad.

- 2.1. Aseguramiento de la calidad.
- 2.2. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar. Resultados defectuosos.