

Elaboración de platos combinados y aperitivos

Modalidad: curso e-Learning Duración: 60 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Realizar y presentar platos combinados y aperitivos sencillos de acuerdo con la definición del producto aplicando normas de elaboración básicas.

CONTENIDOS

UD1. Elaboración de Platos Combinados y Aperitivos Sencillos.

- 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.