

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Decoración y exposición de platos

Duración: 60h

Modalidad: Online

Objetivo

- Diseñar y realizar decoraciones para todo tipo de elaboraciones culinarias aplicando las técnicas gráficas y de decoración adecuadas.
- Elegir o idear formas y motivos de decoración aplicando la creatividad e imaginación.
- Seleccionar técnicas gráficas adecuadas para la realización de bocetos o modelos gráficos.
- Deducir variaciones en el diseño realizado conforme a criterios tales como tamaño materias primas que se vayan a emplear forma color etc.
- Realizar los bocetos o modelos gráficos aplicando las técnicas necesarias.
- Escoger géneros culinarios y demás materiales que sean aptos para la aplicación de la técnica decorativa seleccionada y la consecuente realización del motivo decorativo diseñado con antelación.

Contenido

UD1. Presentación de Platos.

- 1.1. Importancia del contenido del plato y su presentación.
- 1.2. El montaje y presentación de platos en grandes fuentes para su exposición en buffet.
- 1.3. Adornos y complementos. Distintos productos comestibles.
- 1.4. Otros adornos y complementos.

UD2. Experimentación y Evaluación de Resultados.

- 2.1. Estimación de las cualidades organolépticas específicas.
- 2.2. Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias.
- 2.3. El diseño gráfico aplicado a la decoración culinaria.
- 2.4. Necesidades de acabado y decoración según tipo de elaboración modalidad de comercialización y tipo de servicio.
- 2.5. 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.