

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Elaboraciones gastronómicas a la vista del cliente

Duración: 15h

Modalidad: Online

Objetivo

- Analizar y desarrollar el proceso de preparación y acabado de elaboraciones culinarias realizadas a la vista del comensal o de aquellas que sólo necesiten el trinchado o distribución en sala.

Contenido

1. Preparación de platos a la vista del cliente. Cortesía y elegancia.
2. Fichas técnicas de las diferentes elaboraciones: ingredientes, cantidades, tratamientos en crudo y cocinados, normativa de manipulación de alimentos y tiempos.
3. Mise en place del gueridon para la elaboración de platos.
4. Platos a la vista del cliente: ingredientes y proceso de elaboración.
5. Presentación, decoración y guarniciones de platos a la vista del cliente.
6. Información y asesoramiento a los clientes durante la elaboración de platos.