Elaboración de platos combinados y aperitivos - Operaciones básicas de cocina

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

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

Contenidos:

Definición y clasificación
- Introducción
- Definición. Plato combinado y aperitivo
- Clasificación. Aperitivos
- Clasificación. Platos combinados
- Resumen

Tipos y técnicas básicas
- Introducción
- Tipos de aperitivos sencillos
- Tipos de platos combinados
- Técnicas básicas
- Resumen

Decoraciones básicas

Introducción
Tres reglas básicas en la decoración de platos
Los sentidos en la decoración
Técnicas decorativas
El color en la gastronomía
Resumen

Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación
Introducción
Tendencias en la presentación de elaboraciones
Técnicas de emplatado
Técnicas sencillas de elaboración
Técnicas sencillas de presentación
Resumen

Aplicación de técnicas de regeneración
Introducción
Definición
Identificación de los principales equipos asociados
Clases de técnicas y procesos simples
Aplicaciones sencillas
Resumen

Aplicación de técnicas de conservación
Introducción
Identificación y clases
Identificación de equipos relacionados
Fases de los procesos, riesgos en la ejecución
Ejecución de las operaciones poco complejas, necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios de uso común, aplicando técnicas y métodos adecuados
Resumen

PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD

Aseguramiento de la calidad

- Introducción
- Definición de calidad
- Sistemas de aseguramiento de la calidad
- Criterios de calidad
- Control de calidad
- Resumen

Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos

- Introducción
- Estudio de la viabilidad del sistema
- Análisis y diseño del sistema de calidad
- Construcción, implantación, aceptación y mantenimiento del sistema de calidad
- Resumen

AVDA. DE BRASIL, 6 - 1ª PLANTA
28020 MADRID
Telf. 91 825 80 53 - Fax. 91 825 85 91
www.ibericasf.es | info@ibericasf.es