

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



PRESENTACIÓN DE PLATOS Y MEJORAS DEL MENÚ

Modalidad:

presencial con una duración 8 horas

Objetivos:

1.-De conocimiento:

Historia evolutiva de los emplatados.

Normas y reglas del emplatado,

Tendencias de la presentación de un plato.

Composiciones básicas de emplatado.

Manera de hacer más atractivo un plato.

2.-De destreza:

Poner en práctica las diferentes composiciones básicas de emplatado.

3.-De actitud:

Pautas de comportamiento referentes a la higiene alimentaria, a la seguridad, a la organización y metodología.

Transmitir las ideas básicas de emplatados y composiciones con diferentes elaboraciones.

Contenidos:

1.-Introducción a las técnicas de emplatado.

2.- Elección de vajilla.

3.- Color y textura.

4.- Reglas y normas básicas de presentación.

5.- Composición del plato.



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



6.-Emplatado de salsas.

7.- Útiles e ideas para emplatar.

8.- Clases de emplatado.

-Emplatado Simétrico: El mismo es la base de todas las composiciones. En los casos donde los ingredientes sean pares, nuestra presentación siempre tenderá a ser simétrica.

-Emplatado Central o con Epicentro: Este emplatado no destaca ningún ingrediente por encima de otro. Todos son colocados en el centro de la vajilla de forma armónica, siendo éste el punto más alto.

-Emplatado Rítmico: Consiste en realizar leves repeticiones en el plato. El número de repeticiones de los ingredientes siempre es el mismo.

-Emplatado Asimétrico: Permite plasmar el concepto que un Chef tiene de la cocina. Este emplatado se utiliza a menudo en la alta cocina: los ingredientes pueden presentarse en vajillas amorfas y de manera asimétrica pero sin descuidar la visión estética y agradable del plato final.

9.- Puesta en práctica de las diferentes técnicas de emplatado, teniendo en cuenta elección de vajilla y reglas, composiciones y creatividad.

MEJORAS DEL MENÚ

1-Diseño del menú del día.

2-Planificación y rentabilidad del menú.

3-Comercialización y ventas del menú

