

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



DECORACIÓN DE PLATOS GOURMET

Modalidad:

presencial con una duración 8 horas

Objetivos:

Este curso está dirigido a los que quieran aprender las técnicas más innovadoras y sofisticadas para la decoración y presentación de platos.

Contenidos:

1. Estimación de las cualidades organolépticas específicas.

Valoración de las cualidades aplicadas a una elaboración.

Combinaciones base.

Experimentación y evaluación de resultados.

2. Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias.

La técnica del color en gastronomía.

Contraste y armonía.

Sabor, color y sensaciones.

Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.

3. El diseño gráfico aplicado a la decoración culinaria.

Instrumentos, útiles y materiales de uso más generalizado.



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Diseño de bocetos y modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes.

4. Necesidades de acabado y decoración según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio.

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.