



Decoración y exposición de platos

Sku: UF0072_V2

Horas: 60

OBJETIVOS

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,

CONTENIDOS

Tema 1. 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

Tema 2. 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