



HOTR0015. Elaboración de platos combinados.

Sku: PIT_HOTR0015

Horas: 60

Formato: HTML

OBJETIVOS

- Elaborar platos combinados y aperitivos garantizando en todo momento la calidad del producto.
- Realizar y presentar platos combinados y aperitivos sencillos de acuerdo con la definición del producto, aplicando normas de elaboración básicas.
- Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos previstos.
- Identificar y disponer correctamente los géneros, útiles y herramientas necesarios para la realización de platos combinados y aperitivos sencillos.
- Aplicar técnicas sencillas de regeneración, elaboración y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos, a partir de la información suministrada, siguiendo los procedimientos adecuados y cumpliendo las normas de manipulación de alimentos.
- Identificar los métodos de conservación y lugares de almacenamiento adecuados para las elaboraciones y aplicarlos, atendiendo a su destino o consumo asignado, la naturaleza de sus componentes y las normas de manipulación.
- Realizar y presentar platos combinados y aperitivos sencillos de acuerdo con la definición del producto, aplicando normas de elaboración básicas.
- Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.
- Realizar y presentar platos combinados y aperitivos sencillos de acuerdo con la definición del producto, aplicando normas de elaboración básicas.
- Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

CONTENIDOS

- **Módulo 1. Plataforma combinados y aperitivos.**
 - Unidad 1: Platos combinados y aperitivos.
 - Definición y clasificación.

- Tipos y técnicas básicas.
 - Decoraciones básicas.
 - Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación.
 - Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.
 - Identificación y clases.
 - Identificación de equipos asociados.
 - Fases de los procesos, riesgos en la ejecución.
 - Ejecución de las operaciones poco complejas, necesarias para la presentación comercial de los géneros y productos culinarios de uso común, aplicando técnicas y métodos adecuados.
- **Módulo 02. Mejora de la calidad en platos combinados y aperitivos.**
- Unidad 2: Aplicación correcta de las normas de calidad.
 - Concepto de calidad.
 - Aseguramiento de la calidad.
 - Unidad 3: Prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.
 - Actividades de la prevención y control de insumos y procesos para tratar y evitar resultados defectuosos.