



## Decoración y exposición de elaboraciones de repostería

**Sku:** CT1980

**Horas:** 16

**Formato:** HTML

### CONTENIDOS

1. Normas y combinaciones básicas 2. Control y valoración de los resultados 3. Necesidades de acabado según tipo de elaboración 4. Modalidad de comercialización y tipo de servicio 5. Normas y combinaciones organolépticas básicas 6. Realización de motivos decorativos 7. Teoría y valoración del color en la repostería 7.1. Contraste y armonía 7.2. Sabor 7.3. Color y sensaciones 8. El dibujo aplicado a la repostería 8.1. Instrumentos 8.2. Útiles 8.3. Materiales de uso más generalizados 9. Diseño de bocetos y modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes 10. Realización de operaciones necesarias para la decoración y presentación de helados y otros postres de cocina de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados. Justificación de posibles variaciones 11. Experimentación y evaluación de resultados