ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE DEL ÉXITO

Guía del Curso

Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente. HOTR0608 - Servicios de Restaurante

---

Modalidad de realización del curso: -

Titulación: Diploma acreditativo con las horas del curso

OBJETIVOS

Adquirir los conocimientos para trabajar y desarrollar correctamente el trabajo de restauración, ofreciendo un correcto servicio y atención al cliente. Conocer el concepto, tipos, características, de la elaboración y acabado de platos de a la vista del cliente, tanto fríos como calientes y para toda clase de alimentos, desde carne o pescado hasta fruta. Además conocer los diferentes tipos de servicio, marcado y desbarasado de mesas. Conocer las elaboraciones más clásicas vista al cliente, así como las nuevas tendencias de dicho arte, teniendo en cuenta siempre las premisas de elegancia y cortesía. Conocer la normativa relacionada con los manipuladores de alimentos en este ámbito así como su forma de actuación. Dar a conocer las fichas técnicas de posibles elaboraciones, así como su mejor gestión y almacenaje. Adquisición de conocimientos relacionados con el cerdo y el jamón, describiendo la elaboración del jamón, tipos de jamón, corte y presentación.

CONTENIDOS

UTILIZACIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS Y GÉNEROS PAR ELABORACIONES A LA VISTA DEL CLIENTE

1. Introducción

2. Equipos, utensilios y sus características
3. Normas básicas de utilización y limpieza de equipos y utensilios
4. Aprovisionamiento de géneros preparados tanto en la sala como en la cocina
5. Las materias primas alimentarias de uso común en la elaboración de platos a la vista del cliente: aceite, mantequilla, sal, pimienta, mostaza, nata, destilados, limón, especias y vinagre
6. Resumen

ELABORACIONES GASTRONÓMICAS A LA VISTA DEL CLIENTE

1. Introducción
2. Preparación de platos a la vista del cliente. Cortesía y elegancia
3. Fichas técnicas de las diferentes elaboraciones: ingredientes, cantidades, tratamientos en crudo y cocinados, normativa de manipulación de alimentos y tiempos
4. Mise en place del gueridón para la elaboración de platos
5. Platos a la vista del cliente: ingredientes y procesos de elaboración
6. Presentación, decoración y guarniciones de platos a la vista del cliente
7. Información y asesoramiento a los clientes durante la elaboración de platos
8. Resumen

DESESPINADO DE PESCADOS, MARISCOS Y TRINCHADO DE CARNES

1. Introducción
2. Clasificación de pescados y mariscos
3. El trinchado de carnes. Tipos y clasificación de las carnes
4. El cerdo y el jamón
5. Diferentes tipos de jamón
6. Partes del jamón
7. Corte del jamón
8. La paletilla de cerdo y sus características
9. Resumen

C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga

Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941

www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es

ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS