

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

HOTR0002 Decoración Y Exposición De Platos

Modalidad de realización del curso: [Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

El curso HOTR0002 Decoración Y Exposición De Platos ofrece formación especializada en el sector hostelero. En este curso HOTR0002 Decoración Y Exposición De Platos el alumnado desarrollará las competencias necesarias para diseñar y llevar a cabo decoraciones para todo tipo de elaboraciones culinarias aplicando las técnicas gráficas y de decoración adecuadas.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE PLATOS

1. Presentación de platos.
2. - Importancia del contenido del plato y su presentación
3. - El apetito y aspectos del plato.
4. - Evolución en la presentación de platos.
5. - La presentación clásica y la moderna.
6. - Adecuación del plato al color tamaño y forma de su recipiente.
7. - El montaje.
8. - Adornos y complementos distintos productos comestibles.
9. Aplicación de técnicas de acabado de distintas elaboraciones culinarias.
10. - Estimación de las cualidades organolépticas específicas: valoración de las cualidades aplicadas a una elaboración, combinaciones base y experimentación y evaluación de

resultados.

11. - Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias: técnica del color, el contraste, sabor, sensaciones y la experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
12. Aplicación práctica de presentación y decoración de platos.
13. - Presentación de platos regionales.
14. - Presentación de platos internacionales.
15. - Presentación de platos de cocina de mercado.



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