

PROGRAMA FORMATIVO

Denominación de la especialidad:	DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE PLATOS
Familia Profesional:	HOSTELERÍA Y TURISMO
Área Profesional:	RESTAURACIÓN
Código:	HOTR0002
Nivel de cualificación profesional:	1

Objetivo general

Diseñar y realizar decoraciones para todo tipo de elaboraciones culinarias aplicando las técnicas gráficas y de decoración adecuadas.

Relación de módulos de formación

Módulo 1	DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE PLATOS	40 horas
-----------------	--	-----------------

Modalidad de impartición

Presencial

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE PLATOS

OBJETIVO

Diseñar y realizar decoraciones para todo tipo de elaboraciones culinarias aplicando las técnicas gráficas y de decoración adecuadas.

DURACIÓN TOTAL EN CUALQUIER MODALIDAD DE IMPARTICIÓN: 40 horas

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Presentación de platos.
 - Importancia del contenido del plato y su presentación.
 - El apetito y aspectos del plato.
 - Evolución en la presentación de platos.
 - La presentación clásica y la moderna.
 - Adecuación del plato al color tamaño y forma de su recipiente.
 - El montaje.
 - Adornos y complementos distintos productos comestibles.
- Aplicación de técnicas de acabado de distintas elaboraciones culinarias.
 - Estimación de las cualidades organolépticas específicas:
valoración de las cualidades aplicadas a una elaboración,

combinaciones base y experimentación y evaluación de resultados.

- 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.
- Aplicación práctica de presentación y decoración de platos.
 - Presentación de platos regionales.
 - Presentación de platos internacionales.
 - Presentación de platos de cocina de mercado.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Sensibilidad estética para la decoración de los platos.
- Interés en el mundo de la restauración.
- Meticulosidad y atención a los detalles.
- Atención a la meticulosidad y cuidado en la higiene de la presentación de platos.