

PROGRAMA FORMATIVO

Denominación de la especialidad:	ELABORACIONES GASTRONÓMICAS A LA VISTA DEL CLIENTE. PLATOS MINUTO
Familia Profesional:	HOSTELERÍA Y TURISMO
Área Profesional:	RESTAURACIÓN
Código:	HOTR18
Nivel de cualificación profesional:	2

Objetivo general

Realizar elaboraciones de platos vista al cliente: platos minuto.

Relación de módulos de formación

Módulo 1	Realización de platos minuto a la vista del cliente	13 horas
Módulo 2	Presentación de platos minuto	2 horas

Modalidades de impartición

Presencial

Duración de la formación

Duración total: 15 horas

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: REALIZACIÓN DE PLATOS MINUTO A LA VISTA DEL CLIENTE

OBJETIVO

Realizar correctamente platos minuto y otros tipos de elaboraciones rápidas, respetando en todo momento las normas de seguridad e higiene y manejando los útiles necesarios.

DURACIÓN: 13 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Manejo correcto de los utensilios, recipientes y equipos para realizar elaboraciones de platos vista al cliente, respetando siempre las normas de limpieza.
 - Utensilios, recipientes y equipos para realizar elaboraciones de platos vista al cliente:
 - Tipos
 - Características principales
 - Destrezas en su utilización
 - Fases de limpieza.
- Manipulado de las materias primas principales utilizadas en la realización de platos minuto vista al cliente, respetando las normas de Seguridad alimentaria.

- Materias primas principales utilizadas en la realización de platos minuto vista al cliente.
 - o Tipos
 - o Manipulación
 - o Conservación
- Realización de la puesta a punto de la mesa auxiliar o gueridón.
- Elaboración de platos minuto, tartares y ensaladas a partir de una buena mise en place, siguiendo el protocolo establecido.
 - Elaboración de platos minuto, tartares y ensaladas a partir de una buena mise en place.
 - Protocolo de elaboración y presentación.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Respeto a la normativa de Seguridad alimentaria
- Colaboración y participación activa con el equipo de trabajo.
- Cumplimiento de las instrucciones recibidas para la prestación del servicio
- Demostración de una actitud de dedicación y motivación en el trabajo.
- Respeto y cuidado del funcionamiento de las maquinarias, útiles y materiales
- Demostración de amabilidad, educación, respeto, cordialidad y actitud conciliadora
- Cumplimiento de los procedimientos y normas de prevención de riesgos laborales
- Cumplimiento y respeto de las normas y procedimientos medioambientales
- Iniciativa personal en el trabajo

MÓDULO DE FORMACIÓN 2: PRESENTACIÓN DE PLATOS MINUTO

OBJETIVO

Realizar una presentación vistosa, delicada y cuidadosa de platos minuto vista al cliente.

DURACIÓN: 2 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Identificación de los distintos tipos de presentaciones para platos minuto.
 - Presentaciones de las distintas elaboraciones
- Conocimiento de las guarniciones o acompañamientos principales de los platos minuto.
 - Guarniciones o acompañamiento principales
- Presentación de las distintas elaboraciones realizadas, siguiendo las pautas del establecimiento.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Colaboración y participación activa con el equipo de trabajo.
- Demostración de una actitud de dedicación y motivación en el trabajo.
- Iniciativa personal en el trabajo
- Respeto y cuidado del funcionamiento de las maquinarias, útiles y materiales
- Creatividad en el trabajo
- Respeto a la normativa de Seguridad alimentaria.
- Cumplimiento de los procedimientos y normas de prevención de riesgos laborales
- Cumplimiento y respeto de las normas y procedimientos medioambientales