



La mejor formación a tu alcance.

Supervisión en el desarrollo de las preparaciones culinarias hasta su finalización

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

Desarrollar procedimientos de supervisión de los procesos de preparación de elaboraciones culinarias básicas complejas y de múltiples aplicaciones controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos Dirigir las operaciones de presentación de elaboraciones culinarias de acuerdo con su definición estado y tipo de servicio para responder a una óptima comercialización Diseñar y realizar decoraciones para todo tipo de elaboraciones culinarias aplicando las técnicas gráficas y de decoración adecuadas y asistir en el montaje de expositores

Contenidos:

Tema 1. Supervisión de los procesos de elaboración

1.1 Fases de las elaboraciones culinarias.

1.2 Procedimientos de supervisión.

Tema 2. Organización del trabajo del personal

2.1 Realizar cuadros de trabajo.

2.2 Control de costes.

2.3 Medidas correctivas en la elaboración.

Tema 3. Presentación y decoración de elaboraciones culinarias

3.1 Definiciones.

3.2 Tipología según finalidad.

3.3 Normas y combinaciones organolépticas básicas.

3.4 Necesidades de presentación y decoración según el tipo de elaboración y forma de cocina.

3.5 Aplicaciones y ensayos prácticos.

La mejor formación a tu alcance.

3.6 Diseño de bocetos.

3.7 Modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes.

Tema 4. Decoraciones en las elaboraciones culinarias

4.1 Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias.

Tema 5. Control de temperaturas según producto y servicio a desarrollar

5.1 Conocimiento de Temperaturas.

5.2 Control de las temperaturas de cocción.

5.3 El enfriamiento adecuado.



FOESCO
FORMACIÓN ESTATAL CONTINUA

Telf.: 910 323 794
cursos@foesco.com

