



Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

- Desarrollar el proceso de aprovisionamiento interno de equipos, géneros y demás materiales necesarios para la realización y servicio de elaboraciones culinarias a la vista del cliente.- Utilizar equipos y útiles que conforman la dotación básica para la preparación de elaboraciones gastronómicas a la vista del cliente de acuerdo con sus aplicaciones y en función de un rendimiento óptimo.- Identificar las materias primas alimentarias de uso común en la elaboración culinaria a la vista del cliente, describiendo variedades y cualidades e identificando los factores culinarios o parámetros que deben conjugarse en los procesos de conservación y preparación.- Analizar y desarrollar el proceso de preparación y acabado de elaboraciones culinarias realizadas a la vista del comensal o de aquellas que sólo necesiten el trinchado o distribución en sala.- Analizar y prestar los distintos tipos de información que sobre la elaboración, presentación y servicio de platos a la vista del comensal demandan los diferentes tipos de clientes.

Contenidos:

Utilización de equipos, utensilios y géneros par elaboraciones a la vista del cliente

Introducción

Equipos, utensilios y sus características

Normas básicas de utilización y limpieza de equipos y utensilios

Aprovisionamiento de géneros preparados tanto en la sala como en la cocina

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

Resumen

Elaboraciones gastronómicas a la vista del cliente

Introducción



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

Desespinado de pescados, mariscos y trinchado de carnes
Introducción
El desespinado de pescados y mariscos. Tipos y clasificación de pescados y mariscos.
El trinchado de carnes. Tipos y clasificación de las carnes.
El cerdo y el jamón: origen
Diferentes tipos de jamón según el tipo de cerdo, la alimentación del cerdo y la curación.
Partes del jamón.
Corte del jamón.
La paletilla del cerdo y sus características.
Resumen.

Atención al cliente durante la elaboración y acabado de platos a la vista del cliente
Introducción
Comunicación verbal y no verbal
Perfiles psicológicos de los clientes
Tipos de demanda de información
Fidelización del cliente
Reclamaciones y resoluciones
Resumen