
PROGRAMA FORMATIVO

Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente

Código: 4671

➤ **Modalidad: Distancia**

➤ **Duración: 80 horas**

➤ **Objetivo:**

Adquirir los conocimientos para trabajar y desarrollar correctamente el trabajo de restauración, ofreciendo un correcto servicio y atención al cliente. Conocer el concepto, tipos, características, de la elaboración y acabado de platos de a la vista del cliente, tanto fríos como calientes y para toda clase de alimentos, desde carne o pescado hasta fruta. Además conocer los diferentes tipos de servicio, marcado y desbarasado de mesas. Conocer las elaboraciones más clásicas vista al cliente, así como las nuevas tendencias de dicho arte, teniendo en cuenta siempre las premisas de elegancia y cortesía. Conocer la normativa relacionada con los manipuladores de alimentos en este ámbito así como su forma de actuación. Dar a conocer las fichas técnicas de posibles elaboraciones, así como su mejor gestión y almacenaje. Adquisición de conocimientos relacionados con el cerdo y el jamón, describiendo la elaboración del jamón, tipos de jamón, corte y presentación.

➤ **Contenidos:**

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

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.

Elaboraciones gastronómicas a la vista del cliente

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 guerdón 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.

Desespinado de pescados, mariscos y trinchado de carnes

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.