Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente

Área: HOSTELERIA Y TURISMO
Modalidad: Teleformación
Duración: 50 h
Precio: 25.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

CÓDIGO

MF1053_2

CONTENIDOS

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

####

1.1. Equipos utensilios y sus características:

####

1.1.1. Rechaud

####

1.1.2. Sautesse

####

1.1.3. Tablas de trinchar

####

1.1.4. Cuchillos

####

1.1.5. Pinzas (cuchara sopera y tenedor trinchero)

####

1.1.6. Mesas auxiliares o gueridones

####

1.1.7. Carros calientes

####

1.1.8. Tabla de corte de jamón

####

1.1.9. Tabla de corte de salmón

####

1.2. Normas básicas de utilización y limpieza de equipos y utensilios.

####

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

####

1.4. 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.

####

2. Elaboraciones gastronómicas a la vista del cliente:

####

2.1. Preparación de platos a la vista del cliente. Cortesía y elegancia.

####

2.2. Fichas técnicas de las diferente elaboraciones: Ingredientes, cantidades, tratamientos en crudo y cocinados, normativa de manipulación de alimentos y tiempos.

####

2.3. Mise en place del gueridon para la elaboración de platos.

####

2.4. Platos a la vista del cliente: Ingredientes y proceso de elaboración

####

2.4.1. Ensalada César

####

2.4.2. Steak Tartare

####

2.4.3. Lenguado al Cava

####

2.4.4. Solomillo al Whisky

####

2.4.5. Solomillo Strogonoff

####

2.4.6. Entrecote a la pimienta

####

2.4.7. Crepes Suzette

####

2.4.8. Pelado de fruta: piña, naranja, sandía, melón y manzana.

####

2.4.9. Ensalada de frutas

####

2.5. Presentación, decoración y guarniciones de platos a la vista del cliente.

####

2.6. Información y asesoramiento a los clientes durante la elaboración de platos.

####

3. Desespinado de pescados, mariscos y trinchado de carnes

####

3.1. El desespinado de pescados y mariscos. Tipos y clasificación de pescados y mariscos:

####

3.1.1. Pescados rosados, blancos azules

####

3.1.2. Moluscos: univalvos, bivalvos y cefalópodos

####

3.1.3. Crustáceos

####

3.1.4. El desespinado del lenguado

####

3.1.5. El desespinado del rodaballo

####

3.1.6. El desespinado de la lubina

####

3.1.7. El desespinado de la dorada

####

3.2. El trinchado de carnes. Tipos y clasificación de las carnes.

####

3.2.1. El trinchado del pollo

####

3.2.2. El villagodio y el chateaubriand

####

3.2.3. El carré de cordero

####

3.3. El cerdo y el jamón:

####

3.3.1. Origen del cerdo

####

3.3.2. Elaboración del jamón:

####

3.3.2.1. Despiece, sangrado y lavado

####

3.3.2.2. Salazón

####

3.3.2.3. Postsalado

####

3.3.2.4. Lavado con agua caliente a presión

####

3.3.2.5. Secado natural

####

3.3.2.6. Envejecimiento

####

3.3.3. Diferentes tipos de jamón:

####

3.3.3.1. Dependiendo del tipo de cerdo del que proviene :

####

3.3.3.1.1. Jamón de ibérico

####

3.3.3.1.2. Jamón de cerdo blanco

####

3.3.3.2. Según haya sido alimentado el cerdo ibérico:

####

3.3.3.2.1. Jamón Ibérico de Bellota

####

3.3.3.2.2. Jamón Ibérico de Recebo

####

3.3.3.2.3. Jamón Ibérico de Cebo

####

3.3.3.3. Dependiendo del tipo y tiempo de curación:

####

3.3.3.3.1. Jamón de bodega

####

3.3.3.3.2. Jamón Bodega Reserva

####

3.3.4. Partes del jamón

####

3.3.5. Corte del jamón

####

3.3.6. La paletilla de cerdo y sus características

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado.** El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.
  No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.