

---

**Curso: Decoración y exposición de platos. H0TR0408 - Cocina**

**Horas: 60**

### **Objetivos:**

Diseñar y realizar decoraciones para todo tipo de elaboraciones culinarias, aplicando las técnicas gráficas y de decoración adecuadas.

### **Dirigido a:**

Cocinero.

### **Capacita para:**

Para el conocimiento y utilización del utillaje necesario para la decoración de platos. Para el conocimiento de la presentación a lo largo de la Historia de la evolución de la cocina. Para la adquisición de las técnicas de decoración.

### **Otros datos:**

Para alumnos sin conocimientos previos que deseen adquirir una buena base de decoración de platos.

Profesionales que deseen actualizar sus conocimientos y profundizar en nuevas técnicas.

En este manual se desarrollan las técnicas para poder llevar a cabo una correcta presentación, consiguiendo verdaderas obras de arte.

Se expone una serie de actividades de autoevaluación que facilitan la comprensión del tema y solución de diferentes dudas.

Se ofrece detalladamente cada una de la serie de técnicas para llevar a cabo una lógica y bonita presentación.

Se recoge toda la evolución histórica de la cocina.

Se ofrecen distintas elaboraciones tradicionales e innovadoras a la hora de decorar los platos.

Un punto muy importante de este manual son los diferentes contrastes que se pueden realizar con texturas, colores, sabores y olores, para realizar una buena presentación.

### **Contenido Formativo:**

## FICHA TÉCNICA

### **1. Presentación de platos**

- 1.1. Introducción
- 1.2. Importancia del contenido del plato y su presentación
- 1.3. Adecuación del plato al color, tamaño y forma de su recipiente
- 1.4. Montaje y presentación de platos en grandes fuentes para su exposición en buffet
- 1.5. Resumen

### **2. Acabado de las distintas elaboraciones culinarias**

- 2.1. Introducción
- 2.2. Estimación de las cualidades organolépticas específicas
- 2.3. Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias
- 2.4. El diseño gráfico aplicado a la decoración culinaria
- 2.5. Necesidades de acabado y decoración según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio
- 2.6. Ejecución de operaciones necesarias para la decoración y presentación de platos regionales, internacionales, de creación propia y de mercado, de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados
- 2.7. Resumen