

FICHA TÉCNICA

Curso: Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente. HOTR0608 - Servicios de Restaurante

Horas: 50

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.

Dirigido a:

Camarero.

Camarero de Sala o Jefe de Rango.

Jefe de sector de restaurante o sala.

Capacita para:

Para mejorar la calidad y eficacia en la realización de platos vista al cliente, así como saber detectar irregularidades y saber normativas vigentes sobre manipulación de alimentos. También nos describe las características del jamón, capacitándonos para la compra de dicho producto. Saber llevar a cabo un seguimiento de la adquisición de productos.

Otros datos:

Para alumnos sin conocimientos previos que deseen adquirir una buena base en materia de elaboración y acabado de platos a la vista del cliente.

Profesionales que deseen actualizar sus conocimientos y profundizar en aspectos específicos sobre

FICHA TÉCNICA

el trabajo diario de un establecimiento de restauración.

Este manual desarrolla, a través de sus unidades didácticas, aquellas normativas que son interesantes, tanto para empresas como para consumidores.

A lo largo del manual encontrará la definición de términos culinarios relacionados con la adquisición de materias primas.

Para una mejor comprensión de abreviaturas éstas vienen desarrolladas en notas aclaratorias que se encontrará durante todo el manual.

Contenido Formativo:

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

- 1.1. Introducción
- 1.2. Equipos, utensilios y sus características
- 1.3. Normas básicas de utilización y limpieza de equipos y utensilios
- 1.4. Aprovisionamiento de géneros preparados tanto en la sala como en la cocina
- 1.5. 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
- 1.6. Resumen

2. Elaboraciones gastronómicas a la vista del cliente

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

3. Desespinado de pescados, mariscos y trinchado de carnes

- 3.1. Introducción
- 3.2. Clasificación de pescados y mariscos
- 3.3. El trinchado de carnes. Tipos y clasificación de las carnes
- 3.4. El cerdo y el jamón
- 3.5. Diferentes tipos de jamón
- 3.6. Partes del jamón
- 3.7. Corte del jamón
- 3.8. La paletilla de cerdo y sus características
- 3.9. Resumen