



## CURSO GRATUITO

### DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE PLATOS

Código **HOTR0002**

Acción Formativa	Decoración y exposición de platos
Familia Profesional	Hostelería y Turismo
Área Profesional	Restauración
Modalidad	Presencial en el centro de Llíria
Horas	40

#### Objetivo general

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

#### Información

Curso subvencionado dirigido a trabajadores ocupados o autónomos del sector “**Hostelería y Turismo**” para mejorar su cualificación y competitividad. Para acceder al curso no se requiere ningún nivel de formación previo.

#### Certificado del curso

Titulación expedida por el Servicio Público de Empleo Estatal - SEPE

#### Contenidos

1. DECORACIÓN Y ESPOSICIÓN DE PLATOS
  - 1.1. Presentación de platos.
    - 1.1.1. Importancia del contenido del plato y su presentación.
    - 1.1.2. El apetito y aspectos del plato.
    - 1.1.3. Evolución en la presentación de platos.
    - 1.1.4. La presentación clásica y la moderna.
    - 1.1.5. Adecuación del plato al color tamaño y forma de su recipiente.
    - 1.1.6. El montaje.
    - 1.1.7. Adornos y complementos distintos productos comestibles.
  - 1.2. Aplicación de técnicas de acabado de distintas elaboraciones culinarias.
    - 1.2.1. Estimación de las cualidades organolépticas específicas: valoración de las cualidades aplicadas a una elaboración, combinaciones base y experimentación y evaluación de resultados
    - 1.2.2. Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias: técnica del color, el contraste, sabor, sensaciones y la experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
  - 1.3. Aplicación práctica de presentación y decoración de platos.
    - 1.3.1. Presentación de platos regionales.
    - 1.3.2. Presentación de platos internacionales.
    - 1.3.3. Presentación de platos de cocina de mercado.