



MF1053_2 ELABORACIÓN Y ACABADO DE PLATOS A LA VISTA DEL CLIENTE

SKU: PD133

Horas [50](#)

OBJETIVOS

Objetivo General

- En el presente curso se adquieren los conocimientos y habilidades básicas para realizar un servicio de restauración a la vista del cliente. Se estudian los utensilios y equipos necesarios para la preparación y presentación de las distintas elaboraciones culinarias, desde carnes o pescado a fruta, ofreciendo un correcto servicio y atención al cliente. Además, se adquieren los conocimientos relacionados con el cerdo y el jamón, describiendo la elaboración del jamón, los tipos existentes, el corte y la presentación.

Objetivos Específicos

- Identificar útiles y herramientas básicas para elaboraciones culinarias a la vista del cliente.
- Aplicar normas de utilización y limpieza de equipos, máquinas y útiles de bar, siguiendo los procedimientos marcados.
- Conocer los procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias y frutas.
- Aplicar las técnicas básicas de desespinado de pescados y trinchado de carnes.
- Conocer el origen del cerdo e identificar los diferentes tipos de jamón.

CONTENIDO

Unidad Didáctica 1. Utilización de equipos. Utensilios y géneros para elaboraciones a la vista del cliente

- 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 los platos a la vista del cliente: aceite. Mantequilla. Sal. pimienta. Mostaza. Nata. Destilados. Limón. Especies y vinagre

Unidad Didáctica 2. 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 guéridon para la elaboración de platos
- Platos a la vista del cliente: ingredientes y proceso de elaboración
- Presentación. Decoración y guarniciones de platos a la vista del cliente
- Información y asesoramiento a los clientes durante la elaboración de platos

Unidad Didáctica 3. Desespinado de pescado. Mariscos y trinchado de carnes

- El desespinado de pescados y mariscos. Tipos y clasificaciones de pescados y mariscos
- El trinchado de carnes. Tipos y clasificaciones de las carne.
- El cerdo y el jamón