



CURSO GRATUITO

ELABORACIÓN DE PLATOS COMBINADOS + APROXIMACIÓN A LA SOSTENIBILIDAD Y CONCEPTO CIRCULAR

Código

HOTR0015 + HOTT02-MOD03112

Acción Formativa

Hostelería

Familia Profesional

Hostelería y Turismo

Área Profesional

Restauración

Modalidad

Teleformación

Horas

70

Objetivos

Elaborar platos combinados y aperitivos garantizando en todo momento la calidad del producto.

Información

Curso gratuito de Elaboración de Platos Combinados de 70 horas en modalidad teleformación. Si estás pensando en cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso subvencionado.

Contenido

0. APROXIMACIÓN A LA SOSTENIBILIDAD Y CONCEPTO SOSTENIBLE.

- Conocimiento de las tendencias del turismo en la era post COVID-19: turismo sostenible.
- Identificación de las características de la economía circular.
- Determinación del concepto y características del turismo.

1. ELABORACIÓN DE PLATOS COMBINADOS Y APERITIVOS.

- Definición y clasificación: platos combinados y aperitivos.
- Tipos y técnicas básicas: aprovisionamiento, elaboración y presentación.
- Decoraciones básicas de platos combinados.
- Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación.
- Aplicación de técnicas de regeneración y conservación: salado, secado, ahumado, especias, calor, frío, radiaciones y envasado al vacío.

2. APLICACIÓN CORRECTA DE LAS NORMAS DE LA CALIDAD.

- Concepto de calidad.
- Normas de calidad aplicadas a la restauración.
- Certificaciones de calidad en empresas turísticas.

3. PREVENCIÓN Y CONTROL DE LOS INSUMOS Y PROCESOS PARA TRATAR DE EVITAR RESULTADOS DEFECTUOSOS.

- Formación de trabajadores.
- Mantenimiento de locales, instalaciones y equipos.
- Limpieza y desinfección.
- Control de plagas.
- Buenas prácticas de elaboración y manipulación.
- Análisis de peligros y puntos críticos de control (appcc).