PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE ELABORACIONES CULINARIAS

SKU: EVOL-4811-VNO-B | **Categorías:** Cocina, HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas	25
Acreditado por Universidad	NO
Créditos ECTS	0

CURSO TEMÁTICO

Objetivos

- Dirigir las operaciones de presentación de elaboraciones culinarias de acuerdo con su definición, estado y tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización Elegir o idear formas y motivos de decoración, aplicando la creatividad e imaginación.

Contenidos

1. Definiciones.

2. Tipología según finalidad.

3. Normas y combinaciones organolépticas básicas.

4. Necesidades de presentación y decoración según el tipo de elaboración y forma de cocina.

5. Aplicaciones y ensayos prácticos.

6. Diseño de bocetos.

7. Modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes.