

FICHA DEL CURSO

EXPEDIENTE: F181236AA

CÓDIGO: HOTR032PO

CURSO: ELABORACIÓN DE PLATOS COMBINADOS

Nº ACCIÓN FORMATIVA: 17

DURACIÓN: 60 horas

ENTIDAD DE FORMACIÓN: CÁMARA OFICIAL DE COMERCIO, INDUSTRIA Y SERVICIOS DE VALLADOLID

CENTRO DE FORMACIÓN: ESCUELA INTERNACIONAL DE COCINA

DIRECCIÓN: PLAZA DE LA SIEGA, 1, 47009 VALLADOLID

MODALIDAD: TELEFORMACIÓN

HORARIO: PLATAFORMA DISPONIBLE 24H

DIRIGIDO A: TRABAJADORES SECTOR HOSTELERÍA, AUTÓNOMOS Y TRABAJADORES EN ERTE DE CUALQUIER SECTOR – PLAZAS LIMITADAS PARA DESEMPLEADOS

CONTENIDOS DEL CURSO

MF001. ELABORACIÓN DE PLATOS COMBINADOS

- 1.1. Definición y clasificación.
 - 1.1.1. Platos combinados.
 - 1.1.2. Aperitivos.
- 1.2. Tipos y técnicas básicas.
 - 1.2.1. Aprovisionamiento.
 - 1.2.2. Elaboración.
 - 1.2.3. Presentación.
- 1.3. Decoraciones básicas.
- 1.4. Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación.
- 1.5. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.
 - 1.5.1. Salado.
 - 1.5.2. Secado.
 - 1.5.3. Ahumado.
 - 1.5.4. Especias.
 - 1.5.5. Calor.
 - 1.5.6. Frío.
 - 1.5.7. Radiaciones.
 - 1.5.8. Envasado al vacío.

MF002. PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD

- 2.1. Aseguramiento de la calidad.
 - 2.1.1. Concepto de calidad.
 - 2.1.2. Normas de calidad aplicadas a la restauración.
 - 2.1.3. Certificaciones de calidad en empresas turísticas.
 - 2.1.4. Aseguramiento de la calidad.
 - 2.1.5. Concepto de calidad.
- 2.2. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.
 - 2.2.1. Formación de trabajadores.
 - 2.2.2. Mantenimiento de locales, instalaciones y equipos.