Código: 27025

Unidad Formativa:
MF1053_2 - Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente

Módulo: MF1053_2 - ELABORACIÓN Y ACABADO DE PLATOS A LA VISTA DEL CLIENTE

Certificado de Profesionalidad:
HOTR0608 - SERVICIOS DE RESTAURANTE

Modalidad: ONLINE

Duración: 50h.

Metodología

El Curso está desarrollado con una metodología a distancia/online. Este sistema de enseñanza está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. También permite el acceso al curso a aquellas personas que viven en zonas rurales y que tienen interés en continuar formándose.
El alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a su disponibilidad de tiempo.

Se dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado, se exigirá un mínimo de 50% del total de las respuestas acertadas. Durante todo el transcurso de la formación, dispondrá de la atención de los tutores, así como la posibilidad de realizar consultas a través de la plataforma de teleformación para cursos online. Entre el material entregado en este curso, se adjunta un documento llamado *Guía didáctica del alumno* donde aparece el horario de tutorías y demás información relevante.

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la modalidad elegida y de las horas de formación. La titulación será remitida por correo una vez corregido su examen, o puesta a su disposición en la plataforma de teleformación una vez finalizado el curso.

Profesorado, medios y titulación

Nuestro centro de formación ha sido fundado en 1996 y en la actualidad, tiene presencia a nivel nacional disponiendo de una plantilla de más de 800 docentes entre personal laboral y freelance. Todos ellos son especialistas en diferentes familias profesionales y les acreditan los numerosos cursos que han impartido para nuestro grupo empresarial. Entre nuestro staff de formadores se encuentran ingenieros, arquitectos, economistas, informáticos, publicistas, diseñadores, médicos, enfermeros, veterinarios, fisioterapeutas, psicólogos, sociólogos, periodistas, filólogos, abogados, cocineros, licenciados en administración de empresas, licenciados en actividades físicas y deportivas, jardineros, peluqueros, educadores sociales, etc.

En todos nuestros cursos, independientemente de la metodología, se ponen a disposición del alumno los medios y materiales docentes necesarios para el desarrollo del mismo.
En los cursos en modalidad e-learning, las consultas y tutorías se pueden realizar a través de teléfono, email y la propia plataforma de teleformación.

En cuanto a la titulación, mostramos a continuación, el modelo de diploma que obtendrás a la finalización del curso:

Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

DIPLOMA
ACREDITATIVO

D./Dña. **XXXXX XXXXX XXXXX** con D.N.I. **11111111H**, ha realizado, con pleno aprovechamiento, el curso titulado **Curso Intensivo de Inglés B2**, con Código **19656** Grupo **30694**, entre los días **29/06/2023** y**30/08/2023**, con una duración total de **56** horas, en la modalidad formativa **ONLINE**

Contenidos impartidos (Ver Dorso)

Firma y sello de la entidad responsable de impartir la formación

securs@
CONSULTORÍA DE FORMACIÓN
Avda. Ramón Nieto nº 133, Bajo
36208 - VIGO
Telf.: 986912815

Fecha de expedición
31 AGO 2023

Firma del alumno

Requistos previos

No hay requisitos previos, ni formativos ni profesionales.

Salidas profesionales

Este curso está específicamente diseñado para incrementar la cualificación profesional en la familia o sector correspondiente.

Objetivos

Este curso capacita al alumnado, tanto a profesionales de sala y cocina como a personas en formación del sector de la restauración, para elaborar y acabar platos a la vista del cliente con la destreza técnica, la higiene y la elegancia que exige esta modalidad de servicio. El alumnado aprende a seleccionar y manejar los equipos, utensilios y géneros propios del gueridon, a aplicar las técnicas de preparación, emplatado, decoración y asesoramiento al comensal, y a realizar el desespinado de pescados y mariscos, el trinchado de carnes y el corte del jamón y de la paletilla. La práctica guiada, el respeto por las normas de manipulación de alimentos y la atención cercana al cliente ocupan un lugar central del recorrido formativo, de modo que el alumnado gane autonomía y seguridad ante el comensal. Al finalizar, el alumnado será capaz de organizar su puesto de trabajo, ejecutar con precisión y sentido estético las elaboraciones a la vista, valorar la calidad de las materias primas y prestar un servicio profesional que responda a las expectativas del cliente.

Contenidos

Módulo 1: Equipos, utensilios y géneros para la elaboración a la vista del cliente
1.1 - Características y funciones de los equipos y utensilios de sala
1.2 - Normas de utilización, limpieza y conservación de equipos y utensilios
1.3 - Aprovisionamiento de géneros preparados en sala y en cocina
1.4 - Organización y reposición del material durante el servicio
1.5 - Materias primas de uso común: aceite, mantequilla, sal y pimienta
1.6 - Salsas y acabados: mostaza, nata, vinagre, limón y especias
1.7 - Destilados y otros productos empleados en la elaboración a la vista
Resumen del módulo 1
Módulo 2: Elaboraciones gastronómicas a la vista del cliente
2.1 - Preparación de platos ante el comensal: cortesía y elegancia
2.2 - Fichas técnicas: ingredientes, cantidades y tratamientos en crudo y cocinados
2.3 - Tiempos de elaboración y normativa de manipulación de alimentos
2.4 - Mise en place y montaje del gueridon
2.5 - Platos a la vista del cliente: ingredientes y proceso de elaboración
2.6 - Presentación, decoración y guarniciones de los platos
2.7 - Información y asesoramiento al cliente durante la elaboración
Resumen del módulo 2
Módulo 3: Desespinado de pescados y mariscos, trinchado de carnes y corte de jamón
3.1 - Clasificación y tipos de pescados y mariscos
3.2 - Técnicas de desespinado de pescados
3.3 - Técnicas de desespinado de mariscos
3.4 - Clasificación y tipos de carnes
3.5 - Técnicas de trinchado de carnes
3.6 - El cerdo y los diferentes tipos de jamón
3.7 - Partes del jamón y corte de la pieza
3.8 - La paletilla de cerdo y sus características
Resumen del módulo 3