

# Programa formativo

HOSTELERÍA Y TURISMO



## Decoración y exposición de platos

Duración: 60 horas



**Grupo Glorieta**

Grupo Glorieta garantiza toda la formación impartida y la gestión de bonificaciones que realiza como entidad organizadora.

# Objetivos

- Diseñar y realizar decoraciones para todo tipo de elaboraciones culinarias, aplicando las técnicas gráficas y de decoración adecuadas.

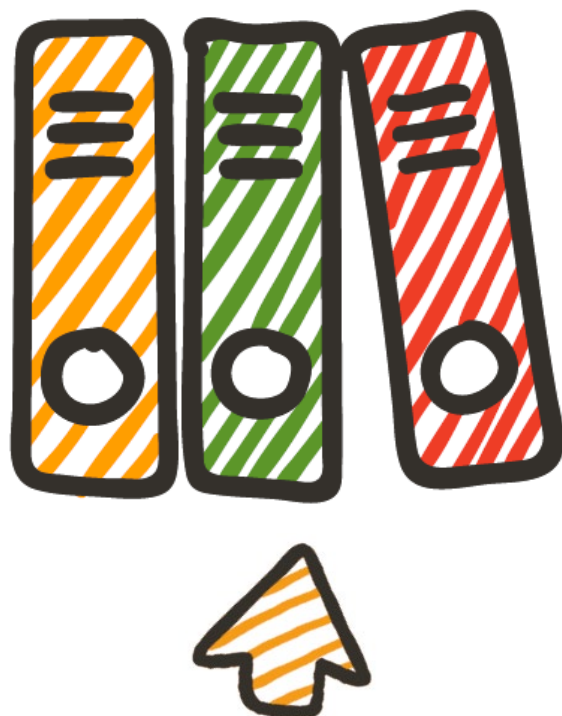
# Contenidos

## **1. Presentación de platos**

- 1.1. Introducción
- 1.2. Importancia del contenido del plato y su presentación
- 1.3. Adecuación del plato al color, tamaño y forma de su recipiente
- 1.4. Montaje y presentación de platos en grandes fuentes para su exposición en buffet
- 1.5. Resumen

## **2. Acabado de las distintas elaboraciones culinarias**

- 2.1. Introducción
- 2.2. Estimación de las cualidades organolépticas específicas
- 2.3. Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias
- 2.4. El diseño gráfico aplicado a la decoración culinaria
- 2.5. Necesidades de acabado y decoración según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio
- 2.6. Ejecución de operaciones necesarias para la decoración y presentación de platos regionales, internacionales, de
- 2.7. creación propia y de mercado, de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados
- 2.8. Resumen



## **ACCESO AL CATÁLOGO GENERAL DE CURSOS**

Para más información:



**Grupo Glorieta**

**965 789 115**

[fcontinua@grupoglorieta.com](mailto:fcontinua@grupoglorieta.com)

[www.grupoglorieta.com](http://www.grupoglorieta.com)