

Objetivos

Desarrollar el proceso de aprovisionamiento interno de equipos, géneros y demás materiales necesarios para la realización y servicio de elaboraciones culinarias a la vista del cliente.

Utilizar equipos y útiles que conforman la dotación básica para la preparación de elaboraciones gastronómicas a la vista del cliente de acuerdo con sus aplicaciones y en función de un rendimiento óptimo.

Identificar las materias primas alimentarias de uso común en la elaboración culinaria a la vista del cliente, describiendo variedades y cualidades e identificando los factores culinarios o parámetros que deben conjugarse en los procesos de conservación y preparación.

Analizar y desarrollar el proceso de preparación y acabado de elaboraciones culinarias realizadas a la vista del comensal o de aquellas que sólo necesiten el trinchado o distribución en sala.

Analizar y prestar los distintos tipos de información que sobre la elaboración, presentación y servicio de platos a la vista del comensal demandan los diferentes tipos de clientes.

Contenidos

Utilización de equipos, utensilios y géneros par elaboraciones a la vista del cliente

Introducción

Equipos, utensilios y sus características

Normas básicas de utilización y limpieza de equipos y utensilios

Aprovisionamiento de géneros preparados tanto en la sala como en la cocina

Las materias primas alimentarias de uso común en la elaboración de platos a la vista del cliente: aceite, mantequilla, sal, pimienta, mostaza, nata, destilados, limón, especias y vinagre

Resumen

Elaboraciones gastronómicas a la vista del cliente

Introducción

Preparación de platos a la vista del cliente. Cortesía y elegancia

Fichas técnicas de las diferentes elaboraciones: ingredientes, cantidades, tratamientos en crudo y cocinados, normativa de manipulación de alimentos y tiempos

Mise en place del guerdón para la elaboración de platos

Platos a la vista del cliente: ingredientes y procesos de elaboración

Presentación, decoración y guarniciones de platos a la vista del cliente

Información y asesoramiento a los clientes durante la elaboración de platos

Resumen

Desespinado de pescados, mariscos y trinchado de carnes

Introducción

Clasificación de pescados y mariscos

El trinchado de carnes. Tipos y clasificación de las carnes

El cerdo y el jamón

Diferentes tipos de jamón

Partes del jamón

Corte del jamón

La paletilla de cerdo y sus características

Resumen

