

## **MF1053\_2: Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente.**

**Código del curso:** 33695IN

**Horas:** 50

### **Descripción del curso:**

Acerca de este curso

Cod: 33695IN

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 gueridón 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

El desespinado de pescados y mariscos. Tipos y clasificación de pescados y mariscos.

El trinchado de carnes. Tipos y clasificación de las carnes.

El cerdo y el jamón: origen

Diferentes tipos de jamón según el tipo de cerdo, la alimentación del cerdo y la curación.

Partes del jamón.

Corte del jamón.

La paletilla del cerdo y sus características.

Resumen.

Atención al cliente durante la elaboración y acabado de platos a la vista del cliente

Introducción

Comunicación verbal y no verbal  
Perfiles psicológicos de los clientes  
Tipos de demanda de información  
Fidelización del cliente  
Reclamaciones y resoluciones  
Resumen

¿Qué aprenderás?

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.