

Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente. HOTR0608 - Servicios de Restaurante

Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente. HOTR0608 - Servicios de Restaurante

Duración: 50 horas

Precio: 275 euros.

Modalidad: A distancia

Objetivos:

Adquirir los conocimientos para trabajar y desarrollar correctamente el trabajo de restauración, ofreciendo un correcto servicio y atención al cliente. Conocer el concepto, tipos, características, de la elaboración y acabado de platos de a la vista del cliente, tanto fríos como calientes y para toda clase de alimentos, desde carne o pescado hasta fruta. Además conocer los diferentes tipos de servicio, marcado y desbarasado de mesas. Conocer las elaboraciones más clásicas vista al cliente, así como las nuevas tendencias de dicho arte, teniendo en cuenta siempre las premisas de elegancia y cortesía. Conocer la normativa relacionada con los manipuladores de alimentos en este ámbito así como su forma de actuación. Dar a conocer las fichas técnicas de posibles elaboraciones, así como su mejor gestión y almacenaje. Adquisición de conocimientos relacionados con el cerdo y el jamón, describiendo la elaboración del jamón, tipos de jamón, corte y presentación.

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno 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 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

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

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.

Elaboraciones gastronómicas a la vista del cliente

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

Fichas técnicas de las deferentes 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.

© icaformación2026

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

Información y asesoramiento a los clientes durante la elaboración de platos.

Desespinado de pescados, mariscos y trinchado de carnes

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.

© icaformación2026