



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

## **Objetivos**

---

### □ **Objetivo General**

En el presente curso se adquieren los conocimientos y habilidades básicas para realizar un servicio de restauración a la vista del cliente. Se estudian los utensilios y equipos necesarios para la preparación y presentación de las distintas elaboraciones culinarias, desde carnes o pescado a fruta, ofreciendo un correcto servicio y atención al cliente.

Además, se adquieren los conocimientos relacionados con el cerdo y el jamón, describiendo la elaboración del jamón, los tipos existentes, el corte y la presentación.

### □ **Objetivos Específicos**

- Identificar útiles y herramientas básicas para elaboraciones culinarias a la vista del cliente.
- Aplicar normas de utilización y limpieza de equipos, máquinas y útiles de bar, siguiendo los procedimientos marcados.
- Conocer los procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias y frutas.
- Aplicar las técnicas básicas de desespinado de pescados y trinchado de carnes.
- Conocer el origen del cerdo e identificar los diferentes tipos de jamón.

## Contenidos

| 50 HORAS        | MF1053_2 Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente   |
|-----------------|---|
|                 | <b>Módulo 1</b>   |
|                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>□ Unidad Didáctica 1. Utilización de equipos, utensilios y géneros para elaboraciones a la vista del cliente               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Equipos, utensilios y sus características</li> <li>• Normas básicas de utilización y limpieza de equipos y utensilios</li> <li>• Aprovisionamiento de géneros preparados tanto en la sala como en la cocina</li> <li>• Las materias primas alimentarias de uso común en la elaboración de los platos a la vista del cliente: aceite, mantequilla, sal, pimienta, mostaza, nata, destilados, limón, especias y vinagre</li> </ul> </li> </ul>   |
|                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>□ Unidad Didáctica 2. Elaboraciones gastronómicas a la vista del cliente               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparación de platos a la vista del cliente. Cortesía y elegancia</li> <li>• Fichas técnicas de las diferentes elaboraciones: ingredientes, cantidades, tratamientos en crudo y cocinados, normativa de manipulación de alimentos y tiempos</li> <li>• Mise en place del guéridon para la elaboración de platos</li> <li>• Platos a la vista del cliente: ingredientes y proceso de elaboración</li> <li>• Presentación, decoración y guarniciones de platos a la vista del cliente</li> <li>• Información y asesoramiento a los clientes durante la elaboración de platos</li> </ul> </li> </ul> |
|                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>□ Unidad Didáctica 3. Desespinado de pescado, mariscos y trinchado de carnes               <ul style="list-style-type: none"> <li>• El desespinado de pescados y mariscos. Tipos y clasificaciones de pescados y mariscos</li> <li>• El trinchado de carnes. Tipos y clasificaciones de las carnes</li> <li>• El cerdo y el jamón</li> </ul> </li> </ul>   |
| <b>50 horas</b> | <b>1 Módulo y 3 unidades</b>  |