



MF1053_2. Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente

Objetivos

□ Objetivo General

- Preparar y presentar elaboraciones gastronómicas a la vista del cliente de acuerdo con la definición del producto y las normas básicas de su elaboración.
- Manipular, como pelar, desespinar, trinchar y emplatar, toda clase de alimentos ante el cliente de acuerdo con la definición del producto y las normas básicas de su manipulación.
- Presentar y servir el plato asesorando al cliente de modo que se sienta bien informado, se satisfagan sus expectativas y se cumplan los objetivos económicos de la empresa.

□ Objetivos Específicos

- 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

MF1053_2. Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente	Tiempo estimado
<p>Unidad de Aprendizaje 1</p> <p>Unidad Didáctica 1: Utilización de equipos, utensilios y géneros para elaboraciones a la vista del cliente.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Equipos, utensilios y sus características. • Normas básicas de utilización y limpieza de equipos y utensilios. • Aprovechamiento de géneros preparados tanto en la sala como en la cocina. • Las materias primas alimentarias en la elaboración de platos a la vista. 	
<p>Actividades de Evaluación UA 01</p>	2,50 horas
<p>Tiempo total de la unidad</p>	16 horas
<p>Unidad de Aprendizaje 2</p> <p>Unidad Didáctica 2: Elaboraciones gastronómicas a la vista del cliente.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preparación de platos a la vista del cliente. Cortesía y elegancia. • Fichas técnicas de las diferentes elaboraciones. • Mise en place del gueridón para la elaboración de platos. • Platos a la vista del cliente: ingredientes y proceso de elaboración. • Presentación, decoración y guarniciones de platos a la vista del cliente. • Información y asesoramiento a los clientes durante la elaboración de platos. 	
<p>Actividades de Evaluación UA 02</p>	1,50 horas
<p>Tiempo total de la unidad</p>	17 horas
<p>Unidad de Aprendizaje 3</p> <p>Unidad Didáctica 3: Desespinado de pescados, mariscos y</p>	

<p>trinchado de carnes.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El desespinado de pescados y mariscos. Tipos y clasificaciones de pescados y mariscos. • El trinchado de carnes. Tipos y clasificaciones de las carnes. • El cerdo y el jamón. 	
Actividades de Evaluación UA 03	2,50 horas
Tiempo total de la unidad	16 horas
Evaluación final MF1053	1 hora
3 unidades de aprendizaje / 3 unidades didácticas	50 horas