

Curso: Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente (MF1053_2)

Modalidad: On line

Duración: 25 h.

Contenidos:

1. Utilización de equipos, utensilios y géneros para elaboraciones a la vista del cliente.
 - 1.1. Equipos utensilios y sus características:
 - 1.1.1. Rechaud
 - 1.1.2. Sautesse
 - 1.1.3. Tablas de trinchar
 - 1.1.4. Cuchillos
 - 1.1.5. Pinzas (cuchara sopera y tenedor trincherero)
 - 1.1.6. Mesas auxiliares o gueridones
 - 1.1.7. Carros calientes
 - 1.1.8. Tabla de corte de jamón
 - 1.1.9. Tabla de corte de salmón
 - 1.2. Normas básicas de utilización y limpieza de equipos y utensilios.
 - 1.3. Aprovisionamiento de géneros preparados tanto en la sala como en la cocina.
 - 1.4. 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.

2. Elaboraciones gastronómicas a la vista del cliente:
 - 2.1. Preparación de platos a la vista del cliente. Cortesía y elegancia.
 - 2.2. Fichas técnicas de las diferente elaboraciones: Ingredientes, cantidades, tratamientos en crudo y cocinados, normativa de manipulación de alimentos y tiempos.
 - 2.3. Mise en place del gueridon para la elaboración de platos.
 - 2.4. Platos a la vista del cliente: Ingredientes y proceso de elaboración
 - 2.4.1. Ensalada César
 - 2.4.2. Steak Tartare
 - 2.4.3. Lenguado al Cava
 - 2.4.4. Solomillo al Whisky
 - 2.4.5. Solomillo Strogonoff
 - 2.4.6. Entrecote a la pimienta
 - 2.4.7. Crepes Suzette
 - 2.4.8. Pelado de fruta: piña, naranja, sandía, melón y manzana.
 - 2.4.9. Ensalada de frutas
 - 2.5. Presentación, decoración y guarniciones de platos a la vista del cliente.
 - 2.6. Información y asesoramiento a los clientes durante la elaboración de platos.

3. Desespinado de pescados, mariscos y trinchado de carnes
 - 3.1. El desespinado de pescados y mariscos. Tipos y clasificación de pescados y mariscos:
 - 3.1.1. Pescados rosados, blancos azules
 - 3.1.2. Moluscos: univalvos, bivalvos y cefalópodos
 - 3.1.3. Crustáceos
 - 3.1.4. El desespinado del lenguado
 - 3.1.5. El desespinado del rodaballo
 - 3.1.6. El desespinado de la lubina
 - 3.1.7. El desespinado de la dorada
 - 3.2. El trinchado de carnes. Tipos y clasificación de las carnes.

- 3.2.1. El trinchado del pollo
- 3.2.2. El villagodio y el chateaubriand
- 3.2.3. El carré de cordero
- 3.3. El cerdo y el jamón:
 - 3.3.1. Origen del cerdo
 - 3.3.2. Elaboración del jamón:
 - 3.3.2.1. Despiece, sangrado y lavado
 - 3.3.2.2. Salazón
 - 3.3.2.3. Postsalado
 - 3.3.2.4. Lavado con agua caliente a presión
 - 3.3.2.5. Secado natural
 - 3.3.2.6. Envejecimiento
 - 3.3.3. Diferentes tipos de jamón:
 - 3.3.3.1. Dependiendo del tipo de cerdo del que proviene :
 - 3.3.3.1.1. Jamón de ibérico
 - 3.3.3.1.2. Jamón de cerdo blanco
 - 3.3.3.2. Según haya sido alimentado el cerdo ibérico:
 - 3.3.3.2.1. Jamón Ibérico de Bellota
 - 3.3.3.2.2. Jamón Ibérico de Recebo
 - 3.3.3.2.3. Jamón Ibérico de Cebo
 - 3.3.3.3. Dependiendo del tipo y tiempo de curación:
 - 3.3.3.3.1. Jamón de bodega
 - 3.3.3.3.2. Jamón Bodega Reserva
 - 3.3.4. Partes del jamón
 - 3.3.5. Corte del jamón
 - 3.3.6. La paletilla de cerdo y sus características