

GUÍA DIDÁCTICA

MICROFORMACIÓN PRESENTACIÓN DEL MENÚ





PRESENTACIÓN DEL MENÚ

DATOS GENERALES DE LA MICROFORMACIÓN



DESCRIPCIÓN GENERAL

Conocer y cuidar las técnicas de presentación de los alimentos en el plato



DESTINATARIOS

Trabajadores del área de cocina en restaurantes y caterings



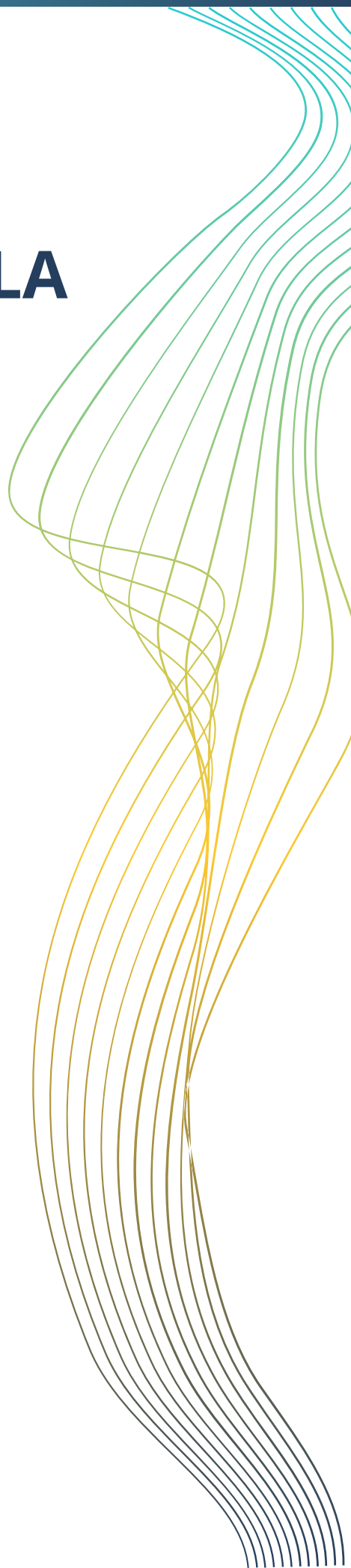
DURACIÓN

8 horas



OBJETIVO GENERAL

Aprender a combinar colores y texturas para crear composiciones de platos atractivos no solo para el sentido del gusto





PRESENTACIÓN DEL MENÚ

CONTENIDOS FORMATIVOS MICROFORMACIÓN

01

Presentación del menú

Introducción

1.1 Emplatado

1.2 Decoración

*1.2.1 Tendencias y elementos básicos de
presentación*

*1.2.2 Normas y combinaciones
organolépticas básicas*

