



HOTEL
TRAINING
SCHOOL

curso de
ELABORACIÓN DE
PLATOS COMBINA-
DOS Y APERITIVOS

60 HORAS 
duración

En este curso aprenderás a preparar y presentar platos combinados y aperitivos sencillos de acuerdo con la definición del producto. Aprenderás cuáles son las normas básicas de elaboración de estos platos y aperitivos. También conocerás cómo asistir en la elaboración de todo tipo de productos culinarios, colaborando y cumpliendo con las instrucciones recibidas. Además aprenderás cuáles son los estándares de calidad para valorar si los platos y aperitivos se han elaborado correctamente. También aprenderás a identificar y colocar las materias primas, los útiles y las herramientas que se necesitan para realizar los platos combinados y los aperitivos.

www.hts-school.com

OBJETIVOS

generales

- Realizar y presentar platos combinados y aperitivos sencillos aplicando normas de elaboración básicas.
- Valorar la consecución de un trabajo bien hecho, realizando platos y aperitivos de calidad.

específicos

- Aprovisionar internamente, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando vales o documentos previstos.
- Identificar y disponer correctamente los géneros, útiles y herramientas necesarios para la realización de platos combinados y aperitivos sencillos.
- Aplicar técnicas sencillas de regeneración, elaboración y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos, siguiendo procedimientos y cumpliendo las normas de manipulación de alimentos.
- Métodos de conservación y lugares de almacenamiento para las elaboraciones, atendiendo a su destino y consumo, la naturaleza de sus componentes y las normas de manipulación.
- Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

1 elaboración de platos combinados y aperitivos sencillos

- 1.1 Definición y clasificación.
- 1.2 Tipos y técnicas básicas.
- 1.3 Decoraciones básicas.
- 1.4 Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación.
- 1.5 Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.

CONTENIDO

2 participación en la mejora de la calidad

- 2.1 Aseguramiento de la calidad.
- 2.2 Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.