

The logo for Hotel Training School (HTS) features the letters 'HTS' in a bold, white, sans-serif font. The 'H' and 'T' are white, while the 'S' is a light yellow. The text is set against a solid black rectangular background.

HOTEL
TRAINING
SCHOOL

curso de
DECORACIÓN Y EX-
POSICIÓN DE PLATOS,
BANDEJAS Y BEBIDAS

30 HORAS 
duración

En este curso aprenderás a realizar y presentar platos combinados y aperitivos sencillos según la definición del producto y las normas de elaboración básica de cada una. También conocerás los procesos de preparación y presentación de los tipos de bebidas alcohólicas y no alcohólicas más significativas. Además sabrás como regenerar, elaborar y presentar los platos sencillos cumpliendo las normas obligatorias de manipulación de alimentos en hostelería. Clasificarás preparaciones significativas de bebidas. Finalmente identificarás y clasificarás los tipos de aperitivos, canapés, bocadillos, sándwiches y platos combinados más ofertados en establecimientos de restauración.

www.hts-school.com

OBJETIVOS

generales

- Realizar y presentar platos combinados y aperitivos sencillos de acuerdo con la definición del producto, aplicando normas de elaboración básica.
- Conocer los procesos de preparación y presentación de los tipos de bebidas alcohólicas y no alcohólicas más significativos, mostrando receptividad y siguiendo las instrucciones recibidas.

específicos

- Aplicar técnicas sencillas de regeneración, elaboración y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos, a partir de la información suministrada, siguiendo los procedimientos adecuados y cumpliendo las normas de manipulación de alimentos.
- Clasificar preparaciones significativas a base de bebidas en función de diversos criterios: componentes básicos, técnicas aplicables, tipo de servicio,...
- Identificar y clasificar los tipos de aperitivos, canapés, bocadillos, sándwiches y platos combinados más ofertados en establecimientos de restauración.

CONTENIDO

1 decoraciones básicas y montaje de platos

- 1.1 Decoraciones básicas.
- 1.2 Montaje de platos

2 presentación de bebidas y canapés, bocadillos y sándwiches

- 2.1 Realización y presentación de canapés, bocadillos y sándwiches.
- 2.2 Normas básicas de preparación y conservación.



* Centro impartidor