



FORMACIÓN ONLINE 100% BONIFICADA

# DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE PLATOS

Curso bonificado por Fundación Tripartita y Seguridad Social. No supone ningún coste para empresa ni trabajador  
Duración: 60 horas | Modalidad: online

## UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRESENTACIÓN DE PLATOS

1. Importancia del contenido del plato y su presentación. El apetito y es aspecto del plato. Evolución en la presentación de platos. La presentación clásica y la moderna.
2. Adecuación del plato al color tamaño y forma de su recipiente.
3. El montaje y presentación de platos en grandes fuentes para su exposición en buffet:
4. Adornos y complementos distintos productos comestibles.
5. Otros adornos y complementos

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. ACABADO DE DISTINTAS ELABORACIONES CULINARIAS

1. Estimación de las cualidades organolépticas específicas:
2. Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias:
3. El diseño gráfico aplicado a la decoración culinaria:
4. Necesidades de acabado y decoración según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio.
5. Ejecución de operaciones necesarias para la decoración y presentación de platos regionales, internacionales, de creación propia y de mercado, de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados.



**CUBIC  
FORMACIÓN**

Si quieres información o inscribirte,  
pincha aquí y déjanos tus datos  
para que nos pongamos en contacto

[www.cubicformacion.com](http://www.cubicformacion.com)