

Duración

50 horas

Objetivos

Identificar los distintos tipos de aperitivos sencillos y canapés, analizar el proceso de elaboración, y conservación, elaborarlos y servirlos.

Contenidos

- ✔ **Preparación y Presentación de Aperitivos y Canapés.**
 - ✔ Características de la Vajilla y Útiles para el Servicio.
 - ✔ Preparaciones más Frecuentes: Banderillas, Pinchos, Tapas y Canapés.
 - ✔ Aperitivos y Canapés: Tipos y Características.
 - ✔ Materias Primas utilizadas en la Confección de Canapés: Salazones, Ahumados, Fiambres, Patés, Quesos, Vegetales, Mantequilla en Pomada, Salsas y Pan de Molde. Elaboración de Canapés.
 - ✔ Normas Generales para el Corte, Decoración y Presentación.
 - ✔ Elaboración de Aperitivos Fríos o en Plancha.
 - ✔ Características y Tipos de Encurtidos y Frutos Secos.

- ✔ **Servicio de Plancha: Sandwiches, Bocadillos, Tortitas y Tostadas.**
 - ✔ Sandwiches y Bocadillos: Tipos y Características.
 - ✔ Tostadas: Tipos y Características.
 - ✔ Tortitas: Tipos y Características. Confección, Decoración y Presentación de Sandwiches, Bocadillos, Tostadas y Tortitas.
 - ✔ Normas Generales para Trabajar en la Plancha.
 - ✔ Ingredientes más Utilizados en la Preparación de Sandwiches, Bocadillos, Tostadas y Tortitas: Pan de Molde, Baguettes, Fiambres, Quesos, Ahumados, Patés, Carnes, Salsas, Vegetales, Mantequilla, Mermelada, Miel, Caramelo y Masa de Tortitas.
 - ✔ Vajilla y Útiles para el Servicio.

- ✔ **Preparación y Presentación de Platos Combinados.**
 - ✔ El Plato Combinado: Tipos y Características.
 - ✔ Preparaciones más Frecuentes de este Tipo de Platos.
 - ✔ Materias Primas utilizadas en la Elaboración de Platos Combinados: Carnes, Pescados, Mariscos, Arroces, Pastas, Huevos, Hortalizas, Vegetales y Salsas.
 - ✔ Dietética y Nutrición. Propiedades Nutritivas, Valor Calórico y Factores Organolépticos que Determinan la Calidad de los Alimentos.
 - ✔ Técnicas de Elaboración.
 - ✔ La Decoración y Presentación según Producto y Servicio.
 - ✔ Terminología Culinaria Básica Aplicada.
 - ✔ Conservación de las Materias Primas Utilizadas.
 - ✔ Métodos y Equipos.
 - ✔ Máquinas y Utensilios para la Preparación.

- ✓ Vajilla y Utensilios para el Servicio.
- ✓ Limpieza de Equipos y Útiles de Trabajo.

- ☑ **La Fuente de Soda.**
 - ✓ Características de la «Fuente de Soda».
 - ✓ Productos Empleados y Composición de Batidos, Limonadas y Zumos Naturales.
 - ✓ Características de la Vajilla y Útiles para el Servicio.
 - ✓ Características de los Helados y Composición.
 - ✓ Copas Heladas: Tipos y Composición.
 - ✓ Cremas y Natas Montadas: Características.
 - ✓ Características y Servicio de los Granizados: Mazzagranti, Blanco y Negro, etc.
 - ✓ Importancia de las Frutas en la «Fuente de Soda».
 - ✓ Frutas más Utilizadas.
 - ✓ Frutas Tropicales Estacionales.
 - ✓ Características de las Salsas y Siropes.
 - ✓ Tartas Heladas: Tipos y Características.