

ÍNDICE DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE PLATOS (UF0072)

TEMA 1 PRESENTACIÓN DE PLATOS

- 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.
- Adecuación del plato al color tamaño y forma de su recipiente.
- El montaje y presentación de platos en grandes fuentes para su exposición en buffet.
- Adornos y complementos distintos productos comestibles.
- Otros adornos y complementos.

TEMA 2 ACABADO DE DISTINTAS ELABORACIONES CULINARIAS

- Estimación de las cualidades organolépticas específicas.
 - Valoración de las cualidades aplicadas a una elaboración.
 - Combinaciones base.
 - Experimentación y evaluación de resultados.
- Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias.
 - La técnica del color en gastronomía.
 - Contraste y armonía.
 - Sabor, color y sensaciones.
 - Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
- El diseño gráfico aplicado a la decoración culinaria.
 - Instrumentos, útiles y materiales de uso más generalizado.
 - Diseño de bocetos y modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes.
 - Necesidades de acabado y decoración según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio.
- 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.