

OBJETIVOS DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE PLATOS

Conocer la importancia del contenido del plato y su presentación.

Distinguir las diferencias entre la presentación clásica y la moderna.

Poder adecuar el plato al color, tamaño y forma de su recipiente.

Nociones fundamentales para la decoración de platos y fuentes en buffets.

Conocer las posibilidades decorativas en cuanto a adornos y complementos de distintos productos comestibles.

Aprender cuáles son las combinaciones base.

Distinguir las formas y colores para la decoración, la técnica del color en gastronomía.

La importancia del sabor, color y sensaciones.

Nociones sobre la instrumentación y útiles de uso más generalizados

Diseño de bocetos y modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes.