

ÍNDICE COCINA CREATIVA, DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE PLATOS

MÓDULO 1. COCINA CREATIVA

TEMA 1. COCINA MODERNA, DE AUTOR Y DE MERCADO

- Fuentes de información y bibliografía sobre cocina moderna, de autor y de mercado: Identificación, selección, análisis, valoración y utilización. Fundamentos.
Características generales de estos tipos de cocina.
- Evolución de los movimientos gastronómicos.
- Pioneros franceses y españoles.
- La Nouvelle Cuisine” o Nueva Cocina. Antecedentes.
- Hábitos y tendencias de consumo de elaboraciones culinarias.
- De la nueva cocina o “la Nouvelle Cuisine” a la cocina actual.
- Utilización de materias primas características de cada zona en cocina creativa.
- Cocina de fusión.
- Cocina Creativa o de Autor.
 - Ferrán Adriá y la cocina de Autor.
 - Otros cocineros exponentes de este movimiento.
 - La deconstrucción y otras técnicas nuevas, como esferificaciones, espumas, sifones, aires y otras.
 - El uso del nitrógeno líquido y la liofilización en cocina.
 - La cocción a bajas temperaturas y sus principios.
 - Nuevos utensilios en cocina.
- Platos españoles más representativos.
- Su repercusión en la industria hostelera.
- El mercado y sus productos. Nuevos productos introducidos en nuestros mercados en la última década.
- Influencia de otras cocinas.

TEMA 2. EXPERIMENTACIÓN Y EVALUACIÓN DE RESULTADOS

- Experimentación de modificaciones en cuanto a las técnicas y procedimientos, instrumentos empleados, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y formas de acabado.
- Justificación y realización de variaciones en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias.
- Análisis, control y valoración de resultados.
- Aplicación de métodos de evaluación del grado de satisfacción de consumidores de nuevas elaboraciones culinarias.
- Justificación de ofertas comerciales de los nuevos resultados obtenidos.

MÓDULO 2. DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE PLATOS

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.