

A close-up photograph of a chef's hands in a white uniform, holding a white salt shaker and sprinkling salt onto sliced tomatoes on a wooden cutting board. The background is blurred, showing more tomatoes and kitchen equipment. The entire image has a semi-transparent blue overlay.

Elaboración de Platos Combinados

Formación online • 60 horas de duración

CARACTERÍSTICAS



Objetivo principal del curso

Con este curso online de Elaboración de platos combinados, adquirirás los conocimientos necesarios para la elaboración de platos combinados y aperitivos garantizando en todo momento la calidad del producto.



Modalidad
**100%
online**



**Diploma de
Aprovechamiento**



**Apoyo y
asesoramiento
continuo**



**Formación online
(bonificable hasta el 100%)**





TEMARIO

¿Qué **aprenderás** con nosotros?

1

ELABORACIÓN DE PLATOS COMBINADOS.

- Definición y clasificación.
 - Platos combinados.
 - Aperitivos.
- Tipos y técnicas básicas.
 - Aprovisionamiento.
 - Elaboración.
 - Presentación.
- Decoraciones básicas.
- Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación.
- Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.
 - Salado.
 - Secado.
 - 1.5.3. Ahumado.
 - Especias.
 - Calor.
 - Frío.
 - Radiaciones.
 - Envasado al vacío.

2

PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD.

- Aseguramiento de la calidad.
 - Concepto de calidad.
 - Normas de calidad aplicadas a la restauración.

- Certificaciones de calidad en empresas turísticas.
- Aseguramiento de la calidad.
- Concepto de calidad.
- Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar. Resultados defectuosos.
 - Formación de trabajadores.
 - Mantenimiento de locales, instalaciones y equipos.
 - Limpieza y desinfección.
 - Control de plagas.
 - Buenas prácticas de elaboración y manipulación.
 - Análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC).





100% ONLINE. FLEXIBILIDAD

Nuestra **metodología online** está pensada para que los alumnos adquieran un nivel de conocimiento adecuado a su ocupación profesional. Ofrecemos un nivel alto de interactividad, siguiendo un plan de trabajo totalmente **individualizado**, con un **seguimiento y evaluación, acceso a contenidos 24 horas y ejercicios** que facilitan y amenizan el aprendizaje.

Una vez matriculado, el alumno recibirá las claves de acceso al **Campus Virtual** del curso para que, desde ese momento, pueda acceder cuando quiera (24 horas al día) en función de su disponibilidad horaria, y desde cualquier PC. Solo necesita conexión a Internet.

Además, el ritmo y el itinerario didáctico del curso están diseñados para ser conciliados con responsabilidades personales y laborales de los estudiantes.

¿Qué ventajas tiene la formación online?:



Fácil de utilizar: no se necesitan conocimientos específicos de informática para realizar el curso. Nuestra plataforma online orienta paso a paso en todo el proceso de formación.



Tutor personal: se pueden resolver las dudas en directo en horario de tutorías o consultar con un tutor personal a través de e-mail.



Desde cualquier dispositivo: sin desplazamientos. Con las claves de acceso se puede acceder al curso desde cualquier dispositivo.



Videos y herramientas multimedia: Foros, chats, casos prácticos y múltiples vídeos que harán que tu aprendizaje sea mucho más ameno.



Disponible las 24 horas: se puede acceder al curso en cualquier momento del día.



Contenido descargable: el contenido del curso y todo el material complementario está disponible para su descarga.



Soporte técnico: un equipo de soporte informático estará disponible para cualquier incidencia.



Tutorías telefónicas: el tutor estará disponible telefónicamente.

