

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.