

OBJETIVOS COCINA CREATIVA DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE PLATOS

- Conocer las características generales de los tipos de cocina.
- Distinguir las tendencias de consumo, y saber aplicarlas según los hábitos.
- Saber manejar y transformar las materias primas de cada zona.
- Conocer los diferentes movimientos creativos culinarios.
- Cuáles son los platos más representativos de la cocina nacional.
- Tener nociones básicas de los utensilios de cocina.
- Dominio de las técnicas, los instrumentos y las alternativas de ingredientes.
- Distinguir la presentación clásica de la moderna.
- Saber combinar los elementos culinarios en las distintas formas de presentación.
- Manejar el montaje de platos en los buffets.
- Dominio de los adornos y complementos para los platos.
- Conocer qué recipiente utilizar para cada comida.
- Manejar las distintas combinaciones, salsas y complementos.
- Conocer cómo combinar las formas y colores en la presentación de los alimentos.