

R-26	INFORMACIÓ DEL CURS AL CLIENT	 GREMI DE RESTAURACIÓ DE BARCELONA
REGISTRE		
Versió 01		
Juliol 2009		

TÍTOL	CURS DECORACIÓ I PRESENTACIÓ DE PLATS
MODALITAT	
DURADA	
CONTINGUTS*	<p>OBJECTIU: Proporcionar conceptes bàsics per a la composició d'un plat, idees i recursos per presentar i decorar plats amb la finalitat de fer-los més atractius als clients.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. La importància de la presentació d'un plat. 2. Com posicionar estratègicament els elements d'una elaboració. 3. La quantitat adequada i l'ordre. 4. El cromatisme 5. La vaixella. 6. Els elements decoratius 7. La posada en escena 8. Altres formats de presentació: tapes, racions, miniplats, etc. 9. Pràctiques d'enplatat i presentació de tapes.
	<p>*(Aquests continguts són orientatius i poden sofrir variacions en funció de les necessitats de cada client)</p>
METODOLOGIA	CLASSES PRESENCIALS TEÒRICO -PRÀCTIQUES
SISTEMA D'AVAUACIÓ	QÜESTIONARI: SI
CERTIFICACIÓ	CERTIFICAT D'APROFITAMENT I ASSISTÈNCIA AL CURS

Departament de Formació
Gremi de Restauració de Barcelona

R-26	INFORMACIÓ DEL CURS AL CLIENT	 GREMI DE RESTAURACIÓ DE BARCELONA
REGISTRE		
Versió 01		
Juliol 2009		

TÍTULO	CURSO DECORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE PLATOS
MODALIDAD	
DURACIÓN	
CONTENIDOS*	<p>OBJETIVO: En este curso proporcionaremos además de los conceptos básicos para la composición de un plato, ideas y recursos para presentar y decorar platos con el fin de hacerlos más atractivos para el cliente y sorprenderle también en la puesta en escena.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. La importancia de la presentación de un plato. 2. Como posicionar estratégicamente los elementos de una elaboración. 3. La cantidad adecuada y el orden. 4. El cromatismo. 5. La vajilla. 6. Los elementos decorativos. 7. La puesta en escena. 8. Otros formatos de presentación : tapas, raciones, miniplatos, etc. 9. Prácticas de emplatado y presentación de platos.
	<p>*(Estos contenidos son orientativos y pueden sufrir variaciones en función de las necesidades de cada cliente)</p>
METODOLOGIA	CLASES PRESENCIALES TEÓRICO -PRÁCTICAS
SISTEMA DE EVALUACIÓN	CUESTIONARIO: SI
CERTIFICACIÓN	CERTIFICADO DE APROVECHAMIENTO Y ASISTENCIA AL CURSO

Departament de Formació
Gremi de Restauració de Barcelona