

MF1053_2: ELABORACIÓN Y ACABADO DE PLATOS A LA VISTA DEL CLIENTE



HOSTELERÍA Y TURISMO



Gastronomía y restauración

El objetivo de la familia profesional "Hostelería y turismo" es ampliar las competencias y desarrollar las capacidades de los alumnos y alumnas en el ámbito de la gastronomía, restauración y gestión turística.

La metodología elegida es el e-learning, que une y relaciona tres elementos fundamentales para el logro de este objetivo:

1. Plataforma
2. Tutorización
3. Contenido

El tutor, a través de la plataforma, guía al alumno/a a lo largo del estudio del contenido.

Este contenido se caracteriza por:

- Ser interactivo y multimedia, lo que hace que su manejo sea más sencillo.
- Permitir la flexibilidad y autonomía en el aprendizaje.
- Estar disponible para su consulta cuando el/la alumno/a lo necesite.
- Ser un contenido de calidad y fácilmente actualizable ante los frecuentes cambios normativos.
- Disponer de autoevaluaciones para que el/la alumno/a sea consciente de su propio aprendizaje.

Esta familia profesional se centra en acciones formativas relacionadas con las diversas actividades turísticas y gastronómicas. Entre los diversos cursos disponibles se encuentran:

Nuestro Programa Formativo

ELABORACIÓN Y ACABADO DE PLATOS A LA VISTA DEL CLIENTE

Utilización de Equipos, Utensilios y Géneros para Elaboraciones a la Vista del Cliente
Elaboraciones Gastronómicas a la Vista del Cliente
Desespinado de Pescados, Mariscos y Trinchado de Carnes

Dirigido A:

Profesionales de los sectores de hostelería y turismo que deseen mejorar sus competencias en presentación de la elaboración de platos.

Objetivo general

-Adquirir las competencias y habilidades necesarias para elaborar y acabar platos a la vista del cliente