

# ELABORACIÓN DE CARTAS Y FICHAS TÉCNICAS DE PLATOS



**SKU:** CT0404

**Horas:** 15

## CONTENIDO

1. Las cocinas territoriales de España y el mundo: Clasificación y descripción de elaboraciones significativas.
2. La elaboración de cartas.
  - 2.1. La relación entre el Maître y el Jefe de cocina en la elaboración de una carta.
  - 2.2. Los menús y las sugerencias.
  - 2.3. Análisis de los platos de la carta.
3. Asesoramiento en las elaboraciones a la vista de cliente.
  - 3.1. Rechaud.
  - 3.2. Trinchado de carnes.
  - 3.3. Desespinado de pescado.
4. Fichas técnicas de las diferentes elaboraciones: ingredientes. cantidades. tratamientos en crudo y cocinados. normativa de manipulación de alimentos y tiempos.