

MÓDULO FORMATIVO 3

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

Código: MF1053_2

Nivel de cualificación profesional: 2

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC1053_2: Elaborar y acabar platos a la vista del cliente

Duración: 50 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Desarrollar el proceso de aprovisionamiento interno de equipos, géneros y demás materiales necesarios para la realización y servicio de elaboraciones culinarias a la vista del cliente.

CE1.1 Deducir, a partir de un servicio de platos a la vista del cliente predeterminado, las necesidades de equipos, alimentos, bebidas, complementos y otros materiales que sean precisos para desarrollar su elaboración y servicio.

CE1.2 Complimentar, en su caso, la documentación necesaria para el aprovisionamiento interno.

CE1.3 Realizar aprovisionamientos internos de géneros, materiales y determinadas elaboraciones en el orden y tiempo preestablecidos y aplicando la normativa higiénico-sanitaria.

C2: Utilizar equipos y útiles que conforman la dotación básica para la preparación de elaboraciones gastronómicas a la vista del cliente de acuerdo con sus aplicaciones y en función de un rendimiento óptimo.

CE2.1 Identificar los equipos y útiles de uso común para la preparación de elaboraciones culinarias a la vista del cliente, explicando: funciones, normas de utilización, resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen, riesgos asociados a su manipulación y mantenimiento de uso necesario.

CE2.2 Justificar la utilización de equipos y útiles en función del plato objeto de preparación.

CE2.3 Efectuar mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones aportadas o recibidas.

CE2.4 Aplicar normas de utilización de equipos y útiles, siguiendo los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.

CE2.5 Argumentar el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a los medios utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C3: Identificar las materias primas alimentarias de uso común en la elaboración culinaria a la vista del cliente, describiendo variedades y cualidades e identificando los factores culinarios o parámetros que deben conjugarse en los procesos de conservación y preparación.

CE3.1 Identificar las materias primas alimentarias de uso común en la elaboración de platos a la vista del cliente, describiendo sus características físicas, tales como forma, color y tamaño, sus cualidades gastronómicas, como las aplicaciones culinarias básicas, y sus necesidades de preelaboración básica y de conservación.

CE3.2 Describir fórmulas usuales de presentación y comercialización de dichas materias primas culinarias, indicando calidades, características y necesidades de regeneración y conservación.

CE3.3 Identificar lugares apropiados para necesidades de conservación y técnicas aplicables a necesidades de regeneración de dichas materias primas culinarias.

C4: Analizar y desarrollar el proceso de preparación y acabado de elaboraciones culinarias realizadas a la vista del comensal o de aquellas que sólo necesiten el trinchado o distribución en sala.

CE4.1 Deducir necesidades de géneros y guarnición/decoración que precisan las elaboraciones para desarrollar las operaciones de acabado, trinchado o distribución a la vista del comensal.

CE4.2 Identificar necesidades de equipos, útiles y menaje necesarios.

CE4.3 Ejecutar las operaciones necesarias de puesta a punto de equipos y útiles de acuerdo con instrucciones recibidas y tipos de elaboración.

CE4.4 Aplicar las técnicas de acabado, trinchado o distribución a la vista del comensal y con la actitud e imagen de buena atención al cliente que este tipo de servicios requiere.

CE4.5 Resumir la posible información que se recibe al atender al comensal sobre gustos o peticiones específicas, operando en consecuencia.

C5: Analizar y prestar los distintos tipos de información que sobre la elaboración, presentación y servicio de platos a la vista del comensal demandan los diferentes tipos de clientes.

CE5.1 Identificar los diferentes tipos de clientes de restaurante, describiendo sus actitudes y comportamiento habituales.

CE5.2 Distinguir los tipos de demanda de información más usuales sobre la elaboración, presentación y servicio de platos a la vista del cliente

CE5.3 Identificar técnicas de comunicación verbal y no verbal y habilidades sociales, relacionándolas con las situaciones analizadas.

CE5.4 En supuestos prácticos, de demanda de información relacionada con los ingredientes, ejecución, presentación o servicio de elaboraciones a la vista del cliente:

- Identificar y seleccionar la información según la situación planteada.
- Simular la resolución de necesidades concretas de información, adaptándola según tipos de restaurantes y clientes.

CE5.5 Asumir la necesidad de atender a los futuros clientes con cortesía y elegancia, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.

Contenidos

1. Utilización de equipos, utensilios y géneros para elaboraciones a la vista del cliente.

- Equipos utensilios y sus características:
 - Rechaud
 - Sautesse
 - Tablas de trincar
 - Cuchillos
 - Pinzas (cuchara sopera y tenedor trinchero)
 - Mesas auxiliares o gueridones
 - Carros calientes
 - Tabla de corte de jamón
 - Tabla de corte de salmón
- Normas básicas de utilización y limpieza de equipos y utensilios.

- Aprovisionamiento de géneros preparados tanto en la sala como en la cocina.
- Las materias primas alimentarias de uso común en la elaboración de platos a la vista del cliente: aceite, mantequilla, sal, pimienta, mostaza, nata, destilados, limón especias y vinagre.

2. Elaboraciones gastronómicas a la vista del cliente:

- Preparación de platos a la vista del cliente. Cortesía y elegancia.
- Fichas técnicas de las diferentes elaboraciones: Ingredientes, cantidades, tratamientos en crudo y cocinados, normativa de manipulación de alimentos y tiempos.
- Mise en place del gueridon para la elaboración de platos.
- Platos a la vista del cliente: Ingredientes y proceso de elaboración
 - Ensalada César
 - Steak Tartare
 - Lenguado al Cava
 - Solomillo al Whisky
 - Solomillo Stroganoff
 - Entrecote a la pimienta
 - Crepes Suzette
 - Pelado de fruta: piña, naranja, sandía, melón y manzana.
 - Ensalada de frutas
- Presentación, decoración y guarniciones de platos a la vista del cliente.
- Información y asesoramiento a los clientes durante la elaboración de platos.

3. Desespinado de pescados, mariscos y trinchado de carnes

- El desespinado de pescados y mariscos. Tipos y clasificación de pescados y mariscos:
 - Pescados rosados, blancos azules
 - Moluscos: univalvos, bivalvos y cefalópodos
 - Crustáceos
 - El desespinado del lenguado
 - El desespinado del rodaballo
 - El desespinado de la lubina
 - El desespinado de la dorada
- El trinchado de carnes. Tipos y clasificación de las carnes.
 - El trinchado del pollo
 - El villagodio y el chateaubriand
 - El carré de cordero
- El cerdo y el jamón:
 - Origen del cerdo
 - Elaboración del jamón:
 - Despiece, sangrado y lavado
 - Salazón
 - Postsalado
 - Lavado con agua caliente a presión
 - Secado natural
 - Envejecimiento
 - Diferentes tipos de jamón:
 - Dependiendo del tipo de cerdo del que proviene :
 - Jamón de ibérico
 - Jamón de cerdo blanco
 - Según haya sido alimentado el cerdo ibérico:
 - Jamón Ibérico de Bellota
 - Jamón Ibérico de Recebo
 - Jamón Ibérico de Cebo

- Dependiendo del tipo y tiempo de curación:
 - Jamón de bodega
 - Jamón Bodega Reserva
- Partes del jamón
- Corte del jamón
- La paletilla de cerdo y sus características

Orientaciones metodológicas

Formación a distancia:

Módulo formativo	Número de horas totales del módulo	N.º de horas máximas susceptibles de formación a distancia
Módulo formativo – MF1053 2	50	20

Criterios de acceso para los alumnos

Se debe demostrar o acreditar un nivel de competencia en los ámbitos señalados a continuación que asegure la formación mínima necesaria para cursar el módulo con aprovechamiento:

- Comunicación en lengua castellana.
- Competencia matemática.
- Competencia digital

Para el acceso a este modulo mediante la oferta modular, es aconsejable que el alumno cuente con las capacidades recogidas en el modulo de “seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería”