**PROGRAMES DE FORMACIÓ NO FORMAL SECTORIAL CONSORCI 2024**

**Elaboracions gastronòmiques a la vista del client:**

**plats minut**

**SECTOR:** TURISME, HOSTALERIA I JOC

**MODALITAT:** PRESENCIAL

**HORES:** 15H

**REQUISITS D’ACCÉS DE L’ALUMNAT**

**Acreditacions/titulacions:**

* Aturats sense experiència laboral amb un certificat de professionalitat o cicle formatiu de la familia profesional.
* No es requereix titulació per a treballadors ocupats.

**Experiència professional:**

* Treballadors amb experiència profesional de 3 mesos (ocupats o aturats) del sector d’Hostaleria i Turisme prioritàriament de les següents ocupacions: cambrer/a.

**DOCUMENTACIÓ OBLIGATÒRIA A ENTREGAR**

* DNI o NIE
* Capçalera de la última nòmina o DARDO (en cas de DARDO, aportar NASS)
* Fitxa d’inscripció (Annex 1)

**OBJECTIUS**

**Objectius generals:**

* Realitzar elaboracions de plats vista al client: plats minut.

**Objectius específics:**

* Realitzar correctament plats minut i altres tipus d’elaboracions ràpides, respectant en tot moment les normes de seguretat i higiene, i manejant els utensilis necessaris.
* Realitzar una presentació vistosa, delicada i acurada dels plats minut vista al client.

**CONTINGUTS**

**Mòdul 1. Realització de plats minut a la vista del client (13 hores)**

1. **Maneig correcte dels utensilis, recipients i equips per a realitzar elaboracions de plats vista al client, respectant sempre les normes de neteja.**
   1. Utensilis, recipients i equips per a realitzar elaboracions de plats vista al client:
      1. Tipus.
      2. Característiques principals.
      3. Destreses en la seva utilització.
      4. Fases de neteja.
2. **Manipulació de les matèries primes principals utilitzades en la realització de plats minut vista al client, respectant les normes de seguretat alimentaria.**
   1. Matèries primes principals utilitzades en la realització de plats minut vista al client.
      1. Tipus.
      2. Manipulació.
      3. Conservació.
3. **Realització de la posada a punt de la taula auxiliar o *gueridón*.**
4. **Elaboració de plats minut, tàrtars i amanides a partir d’una bona *mise en place*, seguint el protocol establert.**
   1. Elaboració de plats minut, tàrtars i amanides a partir d’una bona *mise en place*.
   2. Protocol d’elaboració i presentació.

**Mòdul 2. Presentació de plats minut (2 hores)**

1. **Identificació dels diferents tipus de presentacions per als plats minut.**
   1. Presentacions de les diferents elaboracions.
2. **Coneixement de les guarnicions o acompanyaments principals dels plats minut.**
   1. Guarnicions o acompanyaments principals.
3. **Presentació de les diferents elaboracions realitzades, seguint les pautes del establiment.**