



# **CURSOS DE ALIMENTACIÓN**

# ■ ■ ■ QUIENES SOMOS

*Somos una Empresa de Servicios de Capacitación, creada en el año 2014 con un objetivo claro y único de satisfacer las demandas de nuestros clientes.*





## TÉCNICAS DE PRESENTACIÓN Y MONTAJE DE PLATOS LINEA DE AUTOSERVICIO Y POSTRES

*Este curso entregará los conocimientos necesarios y fundamentales para Presentación Y Montaje De Platos, Línea De Autoservicio Y Postres. El emplatado es un arte. Presentar la comida en una fuente o en un plato requiere no sólo de sentido estético, sino, de un conocimiento profundo de los sabores; de sus combinaciones, de las texturas, los aromas, los cortes y los colores de los alimentos a servir. Todo juega un papel esencial a la hora de componer un plato.*

### Objetivos:

- >> *Emplear los consejos tradicionales de emplatado de comidas y postres.*
- >> *Usar las técnicas de presentación del plato, de acuerdo a tamaño y forma de los alimentos y postres.*
- >> *Aplicar las técnicas de emplatado de alimentos y postres*

### EN SALA

### EN PUESTO DE TRABAJO

DURACIÓN	COD. SENCE
9HR	1237964860
16HR	1237978115

# ||| NUESTROS CLIENTES



# ■■■ NUESTROS CLIENTES







**contáctanos**  
*capacitarycrecer.cl*



**22 7179524 - 22 7170473**



**contacto@capacitarycrecer.cl**



**Av. Irarrázaval 2821 of 411 y 412  
Ñuñoa - Santiago de Chile**