

Educación Media Técnico-Profesional
Sector Alimentación

Especialidad:
Servicios de alimentación colectiva

Módulo

**PRESENTACIÓN DE ALIMENTOS PARA
MENÚ, CARTA Y BUFFET**

Horas sugeridas para desarrollar las actividades orientadas a conseguir los aprendizajes esperados y evaluar su logro:

150 horas



GOBIERNO DE CHILE
MINISTERIO DE EDUCACION

Introducción

Actualmente, las empresas de servicios gastronómicos reconocen y valoran el marketing en el diseño del producto. La proyección de la imagen de calidad apropiada a los clientes es esencial para el éxito de la empresa. Una presentación atractiva marca la diferencia. Esta no se limita a las comidas frías o calientes, sino que a la buena comida. Un chef siempre está buscando nuevas alternativas de presentación, lo que, además suele transformarse en un elemento que identifica al establecimiento.

Este módulo está orientado a desarrollar los aprendizajes que los alumnos y alumnas deben adquirir para el logro de destrezas y habilidades en las técnicas de presentación de alimentos para menú, carta y buffet.

En el desarrollo del presente módulo, los estudiantes:

- Identifican las normas de presentación culinaria.
- Aplican las técnicas de montaje de alimentos en platos, bandejas, buffet y salad bar.

Este módulo es básico en el proceso de formación de la especialidad y brinda una excelente oportunidad para reforzar lo aprendido en diversos sectores de la Formación General como:

- **Biología:**

A través de la aplicación de normas básicas de higiene.

- **Educación Tecnológica:**

Por el uso de herramientas y materiales adecuados.

- **Educación Artística:**

A través de la sensibilidad estética y el desarrollo de capacidades expresivas y creativas.

Además, posibilita discutir y aplicar los Objetivos Transversales de ejecución de trabajos con planificación y control de calidad, aplicar normas de prevención de riesgos y legislación sanitaria y laboral.

Orientaciones metodológicas

El módulo de presentación de alimentos es eminentemente práctico. En él los estudiantes deben desarrollar las habilidades artísticas y aplicar las técnicas de presentación de alimentos, para montar platos, bandejas y espejos, para el servicio a la carta, menú y buffet.

Se recomienda aplicar en la presentación de alimentos los conceptos de:

- Equilibrio: selección de alimentos, formas, métodos de cocción, texturas, colores.
- Unidad: conjunto de alimentos puestos en forma armónica.
- Punto focal: lugar de mayor atracción del plato, bandeja o espejo.
- Flujo: disposición de los alimentos, indicándole al comensal por dónde debe comenzar a servirse.

En el montaje de platos se deben aplicar los conceptos de montajes tradicionales y no tradicionales. En algunos momentos el trabajo debe ser individual para que los alumnos y alumnas desarrollen las condiciones artísticas y en otros casos en grupos de cuatro o cinco. Para el montaje final del buffet deben participar todos los estudiantes dirigidos por el profesor o profesora de la especialidad, de acuerdo a una planificación de estilo.

En el caso de las bandejas o espejos para el buffet se deben porcionar partes de las grandes piezas como, por ejemplo, roast beaf, pavos y lomos de cerdo para que éstos se transformen en el punto focal y disponer el resto de los alimentos porcionados en líneas fuertes, logrando el flujo. Se debe contar con platos de todos los tamaños, bandejas, espejos y la mantelería necesaria para los montajes de buffet.

Aprendizajes esperados y criterios de evaluación

Aprendizajes esperados

Realiza las operaciones de diseño de todo tipo de montaje para los servicios de menú, carta, buffet, aplicando las normas internacionales de presentación.

Criterios de evaluación

- Solicita las materias primas para los servicios de menú, carta y buffet según los procedimientos establecidos.
- Selecciona los alimentos preparados y solicita el equipamiento y los utensilios necesarios para su presentación o despacho.
- Elabora los platos para el menú de tal manera que resulten atractivos para el cliente y que sean aplicables a los establecimientos gastronómicos de servicio rápido.
- Sirve los platos del menú, aplicando las normas internacionales de presentación, a través de los montajes tradicionales y no tradicionales, logrando el atractivo de éste con los alimentos que lo componen.
- Elabora platos de la comida internacional para el servicio a la carta.
- Monta los alimentos para el servicio a la carta de acuerdo al estilo del establecimiento y a las órdenes del chef.
- Prepara guarniciones decorativas para los platos de entrada o principales, considerando que éstas deben aportar color, sabor, textura e interés.
- Selecciona los elementos decorativos para los platos fríos y calientes de tal manera que sean atractivos e interesantes.
- Presenta los alimentos para el buffet en los utensilios y equipamiento correspondiente, aplicando las normas internacionales de presentación de alimentos.
- Decora los alimentos del buffet de acuerdo a sus características y naturaleza, eligiendo los elementos comestibles que aporten atractivo, color, sabor y textura.
- Prepara la mesa del buffet de acuerdo al tipo de evento y servicio, utilizando la mantelería adecuada.

Aprendizajes
esperados

Criterios de evaluación

Continuación

- Selecciona los elementos decorativos adicionales para la presentación del buffet, arreglos florales, candelabros y otros, según el tipo y características del evento.
- Presenta los productos en la mesa del buffet, de acuerdo al tipo de establecimiento, de tal manera que el servicio sea cómodo para el cliente.

Contenidos

- **Presentación de alimentos:**
 - Tradicional.
 - No tradicional.
 - Estructurados.
 - Dispersos.
- **Normas de presentación:**
 - Equilibrio:
 - Selección de alimentos.
 - Texturas.
 - Formas.
 - Aromática y condimentos.
 - Colores.
 - Métodos de cocción.
 - Unidad.
 - Punto focal.
 - Flujo.
- **Líneas de presentación:**
 - Débiles.
 - Fuertes.
- **Decoración:**
 - Funcionales.
 - No funcionales.

Bibliografía

- CERRA, JAVIER. (1997). Cursos de servicios hoteleros. Editorial Paraninfo, España 4ª Edición (*).
- COEMDERS, A ACRIBIA. (1997). Química culinaria. España, 4ª Edición (*).
- EUGEN PAULI, Technologie culinaire. 2 Éme Édition Entièrement Révisée En 1986 Basée Sur La 10éme Edition Du "Lehrbuch Der Küche, Copyright By E. Pauli Aarau Representé Par Philip Pauli ISBN 3-858980129, Union Helvetia, Lucerne, Suiza.
- LA NOUVELLE CUISINE. (1989). By Falken - Verlag GmbH 6272 Niedern - Hausen/ Ts., West Germany.
- LAROUSSE. (1990). Gastronomique, Dépôt Légal Mars 84 - N° De Série Éditeur 15766, Imprimé en France - 506.301 E. September
- PELLAPRAT. (1986). El arte culinario moderno. Biblos, Balear, S.A., San Joaquín, 25 Palmas de Mallorca Baleares, España.
- STACHOWIAKT, IVETTE. (1996). El arte de la decoración y la comida. 1 y 2., Ediciones Hymosa, España, 1ª Edición (*).
- TRAVAUX. (1984). Practiques de cuisine, Fiches Techniques de Fabrication. Edition B.P.I., 5 Rue Duc- 75018 París.

(*) Biblioteca Programa Mece Media.