

COCINA CREATIVA Y DE AUTOR



Área: HOSTELERÍA Y TURISMO

Duración: 35h

Metodología: online

Objetivos

1. Conceptos previos sobre innovación y creatividad aplicados a la cocina.
 - 1.1. Terminología y ámbitos para la innovación en la cocina.
 - 1.2. Tipología de proyectos de innovación y creatividad en la cocina.
 - 1.3. Elaboración y selección de ideas: desarrollo de nuevos procesos de producción, materias primas, productos y elaboraciones en la cocina.
 - 1.4. Búsqueda y desarrollo de nuevos conceptos de presentación de platos a los potenciales clientes.
2. La innovación y su aplicación a la cocina creativa y de autor.
 - 2.1. Las nuevas materias primas y productos semielaborados: su aplicación a la cocina creativa y de autor.
 - 2.2. Nueva maquinaria y equipamiento: identificación y clasificación según su funcionalidad.
 - 2.3. Las nuevas técnicas de cocina creativa.
3. Realización de elaboraciones de cocina creativa y de autor.
 - 3.1. Realización de fondos, caldos y guarniciones.
 - 3.2. Realización de aperitivos, platos combinados y platos principales.
 - 3.3. Realización de postres originales.
4. Conservación y regeneración de géneros y elaboraciones de cocina creativa y de autor.
 - 4.1. Equipamiento asociado.
 - 4.2. Técnicas y aplicaciones complejas

Contenidos y estructura del curso

Adquirir los conocimientos necesarios para crear nuevas elaboraciones y recetas originales.

Metodología

En Criteria creemos que para que la formación e-Learning sea realmente exitosa, tiene que estar basada en contenidos 100% multimedia (imágenes, sonidos, vídeos, etc.) diseñados con criterio pedagógico y soportados en una plataforma que ofrezca recursos de comunicación como chats, foros y conferencias...Esto se logra gracias al trabajo coordinado de nuestro equipo e-Learning integrado por profesionales en pedagogía, diseño multimedia y docentes con mucha experiencia en las diferentes áreas temáticas de nuestro catálogo.

Perfil persona formadora

Esta acción formativa será impartida por un/a experto/a en el área homologado/a por Criteria, en cumplimiento con los procedimientos de calidad, con experiencia y formación pedagógica.

*En Critería queremos estar bien cerca de ti, ayúdanos a hacerlo posible:
¡Suscríbete a nuestro blog y síguenos en redes sociales!*

Blog de Critería

