

Cocina creativa y de autor

Modalidad: curso e-Learning Duración: 75 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Crear nuevas elaboraciones y recetas originales sobre la base de su conocimiento y experiencia profesional, utilizando la maquinaria y equipamiento de cocina necesario.

CONTENIDOS

1. Conceptos previos: innovación y creatividad aplicados a la cocina
 - 1.1 Definición de la terminología y ámbitos para la innovación en la cocina.
 - 1.2 Identificación de la tipología de proyectos de innovación y creatividad en la cocina
2. Nuevos procesos y conceptos aplicados a la cocina
 - 2.1 Elaboración y selección de ideas: desarrollo de nuevos procesos de producción, materias primas, productos y elaboraciones en la cocina
 - 2.2 Búsqueda y desarrollo de nuevos conceptos de presentación de platos a los potenciales clientes
3. Nuevas materias primas y productos semielaborados
 - 3.1 Reconocimiento de las nuevas materias primas y productos semielaborados: su aplicación a la cocina creativa y de autor.
4. Nueva maquinaria y equipamiento en cocina creativa
 - 4.1 Identificación y clasificación según su funcionalidad de la nueva maquinaria y equipamiento.
 - 4.2 Identificación de las nuevas técnicas de cocina creativa.
5. Fondos, caldos y guarniciones
6. Aperitivos, platos combinados y platos principales
7. Postres
 - 7.1 Postres originales
8. Conservación y regeneración de cocina creativa y de autor
 - 8.1 Equipamiento asociado.
 - 8.2 Técnicas y aplicaciones complejas.