

COCINA CREATIVA

1. Nivel/etapa al que se dirige la actividad:

Dirigido a los amantes de la cocina en el ámbito profesional, personal o a personas que deseen iniciarse en el mundo culinario, dispuestos a innovar y a aprender con elementos alimentarios renovando y utilizando la imaginación en las recetas tradicionales.

2. Horas de duración:

40 horas. El alumno dispone de dos meses para la realización del curso desde que recibes las claves de acceso a la Plataforma de Formación.

3. Número máximo de participantes:

ON.LINE La atención al alumno será mayoritariamente a través de la plataforma del curso virtual, utilizando los foros de que dispone. También existe la posibilidad de contactar con el equipo docente de forma telefónica, o por correo electrónico y Skype.

4. Criterios de evaluación y calificación:

Al final del curso se hacen unas sencillas pruebas de evaluación. La empresa de formación emite un certificado que se puede descargar online en el momento y que tiene toda la validez legal.

OBJETIVOS:

Este curso de Cocina Creativa, proporciona los conocimientos necesarios, las habilidades y técnicas necesarias para confeccionar platos de los considerados de nueva creación basados en platos tradicionales.

CONTENIDOS:

EXPLICACIONES MULTIMEDIA

- 1.-INTRODUCCIÓN A LA COCINA CREATIVA
- 2.-CAMBIOS EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN 3.-EL ESTILO EN LA COCINA
- 4.-CREATIVIDAD
- 5.-NORMAS Y COMBINACIONES ORGANOLÉPTICAS BÁSICAS
- 6.-PRESENTACIÓN DE ELABORACIONES
- 7.-ESPUMAS
- 8.-COCINA BAJO CERO
- 9.-TEXTURAS CULINARIAS
- 10.- MATERIAS PRIMAS
- 11.- ELABORACIÓN DE RECETAS I
- 12.- ELABORACIÓN DE RECETAS II