

Cocina Creativa y de Autor

El curso de **Cocina Creativa y de Autor** es un una formación vanguardista donde se ponen en práctica diferentes tipos de proyectos de **innovación y creatividad** en la cocina.

Se profundiza en **todo tipo de elaboraciones** como: fondos, caldos, guarniciones, aperitivos... y por supuesto, postres originales con una gran presentación que ni el más escéptico podrá resistirse.

🍴 ¿Qué serás capaz de hacer al finalizar el curso?

Serás capaz de **crear nuevas elaboraciones**, así como, **recetas creativas**. Añadirás **experiencia profesional** en unas cocinas de última tecnología con el mejor equipamiento. Además, de poner el foco en la importancia de las **materias primas** para una mejor composición de los platos y elaboraciones.

🍴 ¿A quién va dirigido este curso?

Este curso está pensando para personas que le apasione el mundo de la cocina y quiere iniciarse y dominar la cocina de autor y creativa.

PLAN DE ESTUDIOS

- Conceptos previos sobre innovación y creatividad aplicados a la cocina.
- La innovación y su aplicación a la cocina creativa y de autor.
- Realización de elaboraciones de cocina creativa y de autor.
- Conservación y regeneración de géneros y elaboraciones de cocina creativa y de autor.



MODALIDAD:

- Semipresencial

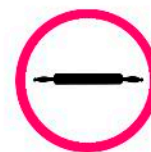


Duración

curso:

22/11/2021

31/01/2022



Formación Gratuita

- Trabajadores Hostelería
- Autónomos
- Personas en ERTE

