

Técnico en Cocina

Este curso te ofrecerá una **visión global de los procesos de la elaboración culinaria**, desde las técnicas más vanguardias a elaboraciones básicas con múltiples aplicaciones. Estudiarás la importancia de la **decoración de los platos** y la presentación de los mismos. Aprenderás las cualidades de las **materias primas**, valorándolas en cada plato y sabiendo sacar el máximo partido en diferentes platos.

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

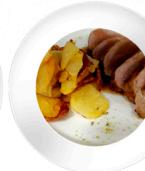
Al finalizar este curso dominarás todas las **técnicas culinarias**, pudiendo elaborar **creaciones complejas** sacando el máximo partido a cada ingrediente. Dominarás **cada detalle** como: la presentación de los platos, las guarniciones, el servicio en cocina, la organización en los diferentes procesos...

— ¿A quién va dirigido este curso?

Aquellas personas que quieran **especializarse en el mundo de los fogones** a través de las técnicas vanguardistas de la alta cocina.

PLAN DE ESTUDIOS

- Organización de los procesos de elaboración culinaria
- El servicio en cocina
- Técnicas culinarias
- Elaboración de productos culinarios
- Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones
- Guarniciones y elementos de decoración
- Decoración y presentación de elaboraciones
- Cualidades organolépticas de las materias primas.
- Valoraciones significativas y combinaciones básicas



MODALIDAD:

- Presencial
- Semipresencial
- Online 100%

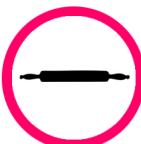


Comienzo:

08/11/2021

Fin de curso:

25/02/2022



Formación

Bonificable

100%



Calle Segunda, 39. Carbajosa de la Sagrada. (Salamanca)



info@escuelahosteleriasalamanca.es



923.100.991 · 637.424.846



www.escuelahosteleriasalamanca.es