



Carval Formación sl

CUM
LAUDE

COCINA Y GASTRONOMÍA. LA COCINA MODERNA. OPERACIONES PRELIMINARES. CARTAS Y MENÚS

3.0 ★★★★★ 2 opiniones

Curso · Online

189 € IVA inc.

¡Los secretos de la cocina moderna a tu alcance!

Tipología	Curso
Nivel	Nivel intermedio
Metodología	Online
Horas lectivas	300h
Duración	3 Meses
Inicio	Fechas a elegir
Campus online	Sí
Servicio de consultas	Sí
Tutor personal	Sí
Clases virtuales	Sí

Si eres amante de la cocina, la información que traemos a continuación seguro será de tu interés. Emagister y Carval Formación sl se complacen en presentar un completo curso de Cocina y Gastronomía. La cocina Moderna. Operaciones Preliminares. Cartas y Menús que te permitirá convertirte en un experto en materia y alcanzar conocimientos y objetivos profesionales y laborales.

La cocina está de moda, es un hecho que cada vez hay más personas que se dedican de forma profesional al mundo de la cocina y la gastronomía. No dejes pasar la oportunidad de dedicarte a esta profesión en auge que cada vez gana más prestigio nacional e internacional. El presente curso dotará al alumno de los conocimientos y habilidades necesarias para ejecutar las elaboraciones culinarias y los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas.

Puedes solicitar más información sobre este curso en Emagister.com. No pierdas esta única oportunidad que cambiará tu vida laboral y te brindará las herramientas que necesitas para triunfar personal y laboralmente.

Instalaciones y fechas

Online

INICIO

A tener en cuenta

¿Cuáles son los objetivos de este curso?



Preguntas & Respuestas

Opiniones

Neusiane da silva

4.0 ★★★★★ 02/06/2021

✓ Opinión verificada

Sobre el curso: Está bien en general. Es algo complicado sin tutoriales.

¿Recomendarías este curso?: Sí

Antonio C.

2.0 ★★☆☆☆ 18/06/2019

✓ Opinión verificada

Sobre el curso: El libro no es lo que yo buscaba, pienso que el contenido tendría que ser más extenso.

¿Recomendarías este curso?: Sí

*Todas las opiniones recogidas por Emagister & iAgora han sido verificadas

Logros de este Centro



¿Cómo se consigue el sello CUM LAUDE?



Materias

- ✓ Cocinero
- ✓ Dieta mediterránea
- ✓ Elaboraciones básicas
- ✓ Elaboraciones básicas de repostería
- ✓ Elaboraciones GASTRONÓMICAS 👍 1
- ✓ Cocina Española e Internacional
- ✓ Decoración y exposición de platos

- ✓ Postres elementales
- ✓ Técnicas de cocinado de hortalizas
- ✓ Técnicas de cocinados de legumbres secas
- ✓ Técnicas de cocinado de pescados
- ✓ Experimentación y evaluación de resultados
- ✓ Cocina creativa de autor
- ✓ Platos elementales con carnes
- ✓ Presentación de las elaboraciones gastronómicas
- ✓ Gastronomía española e internacional
- ✓ Platos elementales con pescados
- ✓ Platos elementales a base pescados
- ✓ Técnicas de cocinado de carnes

Profesores



Rafael Peña
ENCARGADO

Temario

La cocina moderna
Introducción.
Historia y evolución hasta nuestros días
Los principios de la cocina moderna
A propósito de la profesión de cocinero
Qué es una cocina
El circuito de los géneros en un establecimiento de restauración
Glosario

Operaciones preliminares
Manejo de cuchillos
Operaciones preliminares de las verduras
Operaciones preliminares de los pescados
Operaciones preliminares de los mariscos
Operaciones preliminares de las carnes
Operaciones preliminares de las aves

Salsas y mantequillas
Introducción
Los fondos de cocina
Análisis y principios de las trabazones y las salsas
Las grandes salsas o salsas base
Otras salsas básicas: pequeñas salsas básicas
Mantequillas
Fondos complementarios
Glosario

Anexo 1:
Terminología culinaria

Anexo 2:

Vocabulario de hierbas y especias