

De la técnica en cocina a la elaboración del plato



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



923.100.991



637.424.846



info@escuelahosteleriasalamanca.es



www.escuelahosteleriasalamanca.es

De la técnica en cocina a la elaboración del plato

ESCUELA
HOSTELERÍA
SALAMANCA

España es un país con gran tradición gastronómica. Además, en los últimos tiempos se ha convertido en una tendencia y de vital importancia para la sociedad. Convirtiendo conceptos como gourmet o delicatessen en nuestro día a día.

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

- Aprenderás a trabajar las diferentes clases y técnicas de culinarias, como la cocina vegetariana, sin gluten, de mercado...
- Trabajarás las materias primas más importantes como los pescados de temporada.
- Despertarás tu creatividad realizando ensaladas de autor y otras aplicaciones de la cocina moderna.
- Conocerás y ejecutarás salsas, guarniciones, así como otras elaboraciones como marinadas y salmueras.

🍴 ¿A quién va dirigido este curso?

Este curso está dirigido tanto a profesionales como a apasionados del mundo de la cocina. Convertirás tu afición en verdadera maestría para ser un autentico cocinillas entre fogones.

En este curso "De la técnica en cocina a la elaboración al plato" te acercarás al sector gastronómico. Un sector que en este momento es tendencia y goza de gran prestigio en la sociedad actual.

🍴 ¿Puedo bonificar este curso?

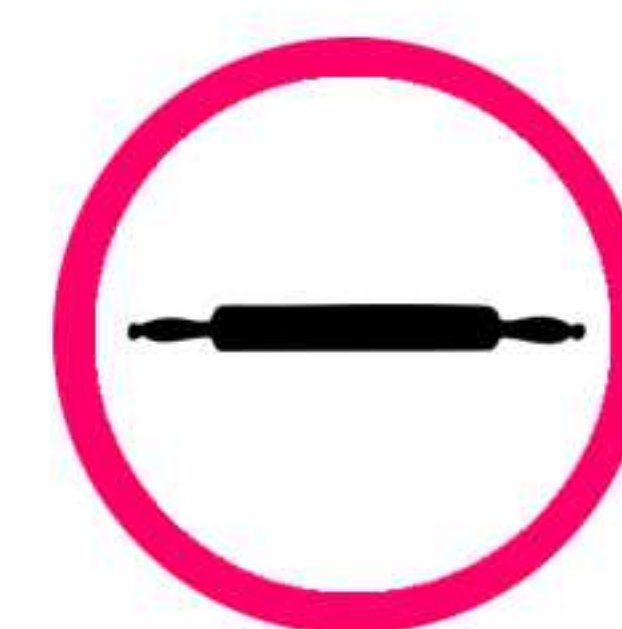
Toda empresa según la ley 30/2015, de 9 de septiembre, tiene un crédito con cargo a sus seguros sociales para la formación de trabajadores. Si el alumno se encuentra en esta situación, la empresa puede bonificar el curso de forma total o parcial en función del saldo disponible.



MODALIDAD
Presencial



Duración curso
08/03/2022
10/05/2022
Martes
16.30- 20.30



Precio: 495€
Formación
Bonificable

PLAN DE ESTUDIOS

MARINADAS Y SALMUERAS

- Qué son
- Ingredientes principales
- Elaboración de diferentes marinadas y salmueras

SALSAS Y GUARNICIONES

- Salsas madre
- Salsas derivadas
- Guarniciones con nombre propio

PESCADOS DE TEMPORADA

- Propiedades
- Tipos
- Elaboraciones de pescados del día

COCINA SIN GLUTEN

- Importancia
- Actualidad
- Platos sin gluten

COCINA VEGETARIANA

- Actualidad
- Tendencias
- Producto de temporada
- Elaboraciones basadas en vegetales

ENSALADAS DE AUTOR

- Tipos de ensalada
- Ensalada vegetal
- Ensalada de pescado
- Ensalada de carne
- Aliños

COCINA DE MERCADO

- Introducción
- Producto
- Elaboraciones de producto

INTERPRETACIÓN DE GUISOS TRADICIONALES

- Guiso de calamar
- Potaje de virgilia
- Patatas con costilla
- Cocido madrileño

APLICACIONES DE LA COCINA MOLECULAR

- Técnicas básicas de la cocina molecular
- Uso del sifón
- Técnica de esferificación directa e inversa

¿Por qué elegir Formación Presencial?

1

Compañerismo

Encontrarás colegas de formación con los que compartir las mismas inquietudes y actividades. Además de generar contactos del sector.

2

Clases amenas y divertidas

La interacción entre compañeros hace que las clases sean más dinámicas y participativas.

3

Orientación personalizada

Al tener un profesor especializado en la materia, puede ayudar y aconsejar sobre que líneas y motivaciones puede seguir el alumnado sobre salidas laborales o formativas.

4

Rápido aprendizaje

El refuerzo visual y acústico de los conceptos, además de la interacción, produce que el aprendizaje, no solo sea más rápido sino que perdure más tiempo en nuestra memoria.

5

Motivación

Las actividades grupales nos producen una mayor motivación al compartirlo en sociedad.

6

Flexibilidad de contenidos

Dentro del programa se realizan diferentes actividades adaptadas al grupo realizando más incidencia donde el grupo lo requiera.

7

Agilidad en la resolución de dudas

Las dudas son resueltas al momento, según se va avanzando en la materia. Esto permite una comprensión más rápida del temario al adquiriendo poco a poco.

8

Generación de ideas

Las actividades en grupo siempre son más creativas al fomentarse la inspiración entre compañeros.

9

Adaptación a los alumnos

En función del bagaje de cada grupo, se pueden adaptar los casos prácticos u otras actividades programadas.

10

Cercanía

Al tener un contacto directo, el trato humano es mayor y se comparten más experiencias que las propiamente formativas.