



EUROINNOVA.ES
Líder en Formación a distancia

Curso Técnico de Cocina Creativa Profesional

Curso Técnico de Cocina Creativa Profesional

Duración: 180 horas

Precio: 150 € *

Modalidad: A distancia

* Materiales didácticos, titulación oficial y gastos de envío incluidos.

Descripción

El curso ofrece un compendio de aspectos en cuanto a la historia de la gastronomía, la distinción por países, los hábitos alimentarios, las recetas creativas y las nuevas tendencias en cuanto a hostelería y gastronomía.



A quién va dirigido

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.

Objetivos

Gracias al curso, el alumno adquirirá los conocimientos, habilidades y técnicas necesarias para confeccionar platos de los considerados de nueva creación basados en platos tradicionales. Además, se familiarizará con el uso de las herramientas y utensilios básicos de la cocina creativa, de forma que el alumno pueda innovar en cuanto a platos y especialidades culinarias.

Para que te prepara

Te prepara para utilizar las habilidades en la cocina con las intenciones más idealistas e imaginativas, es decir, gracias al curso podrás aunar tus esfuerzos con las nociones que te ofrecemos para que de éste se obtengan los resultados más creativos. Además gracias al temario podrás adquirir unos conocimientos ampliados en cuanto a las costumbres, las prácticas, la historia y la distinción etnográfica y geográfica de la gastronomía.

Salidas laborales

Restaurantes, Ayudantes de Cocina, Hostelería, Turismo.

Titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova Formación vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).



Forma de financiación

- Contrarrembolso.
- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.

+ Información Gratis

www.euroinnova.es

Información y matrículas: 958 050 200

Fax: 958 050 244



Metodología

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios.

Los materiales son de tipo monográfico, de sencilla lectura y de carácter eminentemente práctico. La metodología a seguir se basa en ir leyendo el manual teórico así como ir visionando las distintas lecciones que presenta el CDROM Multimedia, a la vez que se responden las distintas cuestiones y ejercicios que se incluyen dentro del cuaderno de evaluación.

Para su evaluación, el alumno/a deberá hacernos llegar en el sobre de franqueo en destino, dicho cuaderno de evaluación. La titulación será remitida al alumno/a por correo, una vez se haya comprobado el nivel de satisfacción previsto (60% de total de las respuestas).

Materiales didácticos

- Manual teórico 'Cocina Creativa'
- Cuaderno de ejercicios
- CDROM 'Cocina Creativa'



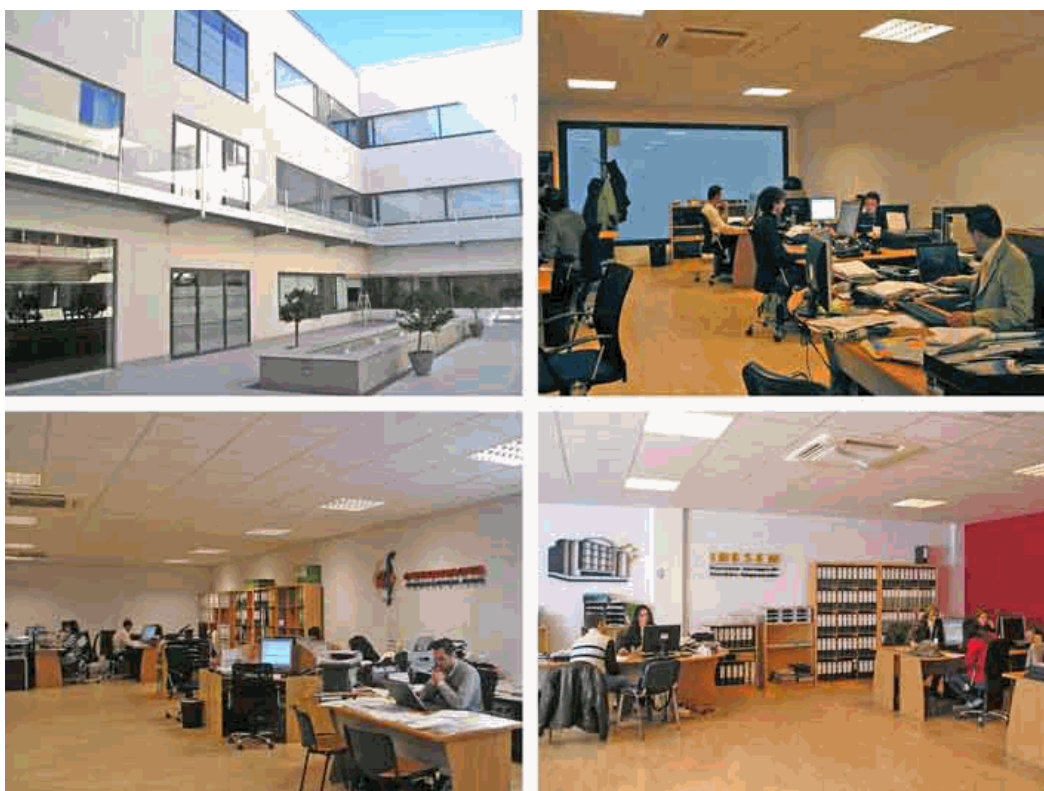
Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.

Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido:

- **Master a distancia y online:** El plazo de finalización será de 12 meses a contar desde la fecha de recepción de las materiales del curso.

- **Curso a distancia y online:** El plazo de finalización será de 6 meses a contar desde la fecha de recepción de los materiales del curso.

En ambos casos, si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada de 3 meses.

Bolsa de empleo

El alumno tendrá la posibilidad de incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por más de 2000 empresas y organismos públicos colaboradores, en todo el territorio nacional.

Club de alumnos

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

Revista digital

El alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

Programa formativo

MÓDULO 1: COCINA CREATIVA 1ª PARTE.

TEMA 1. LA COCINA DE LA INSPIRACIÓN.

Introducción.

Historia de la Cocina.

Concepto de Cocina como Arte y Técnica Culinaria.

Historia del Fuego para Cocinar.

La Cocina Alternativa.

La Cocina en Grecia.

La Cocina Romana.

La Cocina Germana.

La Cocina en la Edad Media.

La Conservación de los Alimentos.

El Nacimiento del Restaurante.

Restaurantes en Francia.

Restaurantes en España.

La Cocina en la Actualidad.

TEMA 2. PUNTOS FUERTES DE LA CULTURA GASTRONÓMICA.

Introducción.

Cultura Gastronómica.

Gastronomía Occidental y Gastronomía Oriental.

La Gastronomía Española.

La Gastronomía Italiana.

La Gastronomía Bretona.

La Gastronomía de Francia.

La Gastronomía de Holanda.

La Gastronomía de la India.

La Gastronomía Japonesa.

La Gastronomía en el Islam. El Al-Andalus.

La Gastronomía Turca.

La Gastronomía de Estados Unidos.

La Gastronomía Tropical.

La Gastronomía de México.

La Aportación Colonial a la Gastronomía.

La Gastronomía del Caribe.

La Gastronomía en diferentes países del Caribe.

La Gastronomía de Brasil.

TEMA 3. LAS POTENCIALIDADES OCULTAS DE LOS PRODUCTOS.

Introducción.

Las Vitaminas.

Avitaminosis.

Nutrientes Directamente Relacionados con el Sistema Inmune.

Los Antioxidantes.

Características de la Fibra Dietética.

+ Información Gratis

El Poder de la Fruta.

Proceso de la Conservación de la Fruta.

Los Frutos Secos y las Semillas.

Frutales según los Distintos Climas.

TEMA 4. EL PODER DE LAS PLANTAS, SUSTANCIAS Y ESPECIAS.

Introducción a la Manipulación de Flores y Plantas como Alimentos.

Flores que se comen.

Productos Biológicos y Orgánicos.

La Potencia del Té.

La Potencia del Café.

La Potencia del Chocolate.

Las Especias.

TEMA 5. CREATIVIDAD COMBINATORIA DE COLORES, SABORES, FORMAS, OLORES Y TEXTURAS.

Introducción.

El Color.

Círculo Cromático.

Clasificación del Color.

Colores Fríos y Calientes.

Armonía y Contraste.

La Expresividad de los Colores.

El Sabor.

La Forma.

El Olor y la Textura.

MÓDULO 2: COCINA CREATIVA 2ª PARTE.

TEMA 6. CREATIVIDAD IMAGINATIVA, QUE TRADUZCA EN IMÁGENES SENSORIALES EL SENTIDO DEL NUEVO PRODUCTO.

Introducción.

Principios de Composición: Espacio, Estructura y Campo.

Principios de Composición: Equilibrio y Peso.

Conceptos de Composición: Tensión, Movimiento, Formas, Proporción, Dinámica y Armonía.

Conceptos de Composición: Armonía, Proporción, Dinámica.

Definición de Composición: Simétrico, Asimétrico, Rítmico, Oblicuo y Escala.

Propuesta de Composición.

TEMA 7. CREATIVIDAD INNOVADORA Y TRANSFORMADORA, QUE PERMITA VARIAR LOS ELEMENTOS BÁSICOS DEL PRODUCTO SIN DESNATURALIZADO.

Introducción.

Concepto de Transformación y Manipulación de Alimentos.

Procedimientos de Técnicas Culinarias en los Alimentos con Agua.

Procedimientos de Técnicas Culinarias en los Alimentos con Aceite.

La Cocina Rápida.

Creación de Formas Frías.

El Agar-Agar.

Creación de Esculturas Dulces de Azúcar.

Utensilios de Cocina Creativa.

TEMA 8. LA COCINA CREATIVA Y EL CLIENTE.

Concepto de Restauración Innovadora. Restaurante de Cocina Creativa.

El Concepto de Restauración Innovadora.

Buena Elección del Menaje según las Nuevas Tendencias I.

Tejidos en un Restaurante, el Mantel y los Uniformes.

Buena Elección del Menaje según las Nuevas Tendencias II.

El Mueble e Iluminación en un Restaurante Moderno.

Feng Shui en la Cocina.

Tips de Feng Shui.

El Ikebana.

Buen Servicio al Cliente y Decoración en Preparación de Mesai.

El Vino y cómo Servirlo.

TEMA 9: ELABORACIÓN DE PLATOS Y MENÚS RACIONALES, NUTRITIVOS Y CREATIVOS, QUE SATISFAGAN Y SUPEREN LAS EXPECTATIVAS DEL CLIENTE

Introducción a la Preparación de una Carta de Cocina Creativa

Preparación del Menú de Cocina Creativa

Preparación de Platos en la Cocina Creativa: Entrantes

Preparación de Primeros Platos en la Cocina Creativa: Cremas

Preparación de Primeros Platos en la Cocina Creativa: Ensaladas

Preparación de Primeros Platos en la Cocina Creativa: Cócteles y más Ensaladas Creativas

Preparación de Segundos Platos en la Cocina Creativa: Arroces

Preparación de Segundos Platos en la Cocina Creativa: Vegetales

Preparación de Segundos Platos en la Cocina Creativa: Carnes

Preparación de Segundos Platos en la Cocina Creativa: la Coca Salada y la Pasta

Preparación de Segundos Platos en la Cocina Creativa: Pescados

Preparación de Postres en la Cocina creativa: Tartas, Cakes y Bollos

TEMA 10: ELABORACIÓN DE PLATOS ESPECIALES

Preparación de Primeros Platos en la Cocina Creativa Especiales: Ensaladas

Preparación de Primeros Platos en la Cocina Creativa Especiales: Moluscos

Preparación de Primeros Platos en la Cocina Creativa Especiales: Gambas, Cigalas Reales, Bogavantes

Preparación de Segundos Platos en la Cocina Creativa Especiales: Pescados

Preparación de Segundos Platos en la Cocina Creativa Especiales: Carnes

Formas y Composiciones Estéticas I