

**Unavia Formación S.L.**  
www.unaviaformacion.es  
direccion@unaviaformacion.es  
968208630



**FORMACIÓN**

**Catálogo de Cursos**

# **APLICACION NUEVAS TECNICAS DE COCINA, MONTAJE Y EMPLATADOS**

Sector: HOSTELERIA

CONVOCATORIA ABIERTA. Si está interesado en este curso, por favor, consulte las fechas.

Modalidad: MIXTA

Duración: 38.00 horas

Objetivos:

- Proporcionar a los participantes habilidades para la creación de nuevos platos, mejorando las técnicas culinarias.
- Elaborar recetas tradicionales con toques creativos y vanguardistas mejorando la calidad, el coste, el sabor y sobretodo la presentación.
- Potenciar el producto de temporada para abaratar costes y así innovar en su carta con nuevas creaciones.
- Desarrollar la cocina a baja temperatura con diferentes productos para mejorar tiempos y texturas.
- Utilización en recetas de técnicas tales como espumas, gelificantes, esferificaciones emulsiones y ganaches.
- Montaje y emplatado de cada una de las elaboraciones, teniendo en cuenta la vajilla, la armonía de la disposición y el cromatismo del plato.

Contenidos:

- 1.- DEMANDA EN LA HOSTELERÍA Y LOS CAMBIOS EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN
- 2.- EL COCINERO PROFESIONAL Y ORGANIZACIÓN EN LA COCINA
- 3.- NORMAS Y COMBINACIONES ORGANOLÉPTICAS BÁSICAS
- 4.- DISEÑO DE ELABORACIONES
- 5.- PRESENTACIÓN DE ELABORACIONES
- 6.- LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS, UTENSILIOS Y EQUIPOS
- 7.- EL ESCANDALLO Y LAS MERMAS
- 8.- COCINA BAJO CERO: Gases de vanguardia
- 9.- MATERIAS PRIMAS
- 10.- TIPOS DE CARNE Y SUS PARTES
- 11.- PESCADOS
- 12.- COCCIÓN AL VACÍO
- 13.- RECETARIO ESPUMAS EN SIFÓN
- 14.- LOS SEMIFRÍOS Y SUS TÉCNICAS DE USO
- 15.- LA ESTRUCTURA DEL PLATO
- 16.- EL MENÚ: ESTRUCTURA Y PLANIFICACIÓN