

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



FORMACIÓN

Catálogo de Cursos



ELABORACION DE PINTXOS Y TAPAS

Sector: HOSTELERIA

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

Modalidad: MIXTA

Duración: 38.00 horas

Objetivos:

Curso dirigido para profesionales del sector de la hostelería que quieran mejorar sus habilidades en la elaboración de pintxos y postres, dándole un nuevo valor a su cocina para destacar y promocionarse como un sitio de referencia en su zona.

- Proporcionar a los participantes habilidades para elaborar pintxos y postres modernos.
- Realizar recetas con diferentes tipos de materia prima.
- Elaboración de pintxos y postres creativos
- Mejorar la presentación de su carta con una renovación desde ingredientes hasta emplatado.
- Mejorar las técnicas culinarias en la elaboración de los platos.
- Dotar al alumno sobre la Cocina creativa o de autor en lo referente a los Productos culinarios.
- Conseguir la formación precisa sobre la Decoración y exposición de platos en lo referente a los Productos culinarios.

Contenidos:

- ¿ Qué es una tapa?
- 1. Historia y esencia de los pintxos.
- 2. Procedencias: Los pintxos, un concepto regional.
- 3. Clasificación de pintxos.
- 4. Tapas y pintxos de vanguardia.
- 1. El pintxo
- 2. El gran éxito del «pintxo-pote»
- 3. Tapas en el mundo
- 5. Tipos de tapas. Clasificación chefs.
- 6. Las mermas. Fuente de rentabilidad.
- 1. ¿ Qué es la merma ?
- 2. ¿ Por qué es importante la merma?
- 3. ¿ Cómo se calcula la merma ?
- 4. Causas mas frecuentes por las que se producen mermas.
- 5. Claves para optimizar las mermas.
- 7. Top tapas. Algunas de las tapas más comunes en España.
- 8. Cómo preparar tapas atractivas
- 9. Recetas. Ingredientes.
- 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