

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



FORMACIÓN

Catálogo de Cursos

ELABORACION DE PINTXOS Y TAPAS FRÍAS

Sector: HOSTELERIA

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

Lugar Impartición: POR DETERMINAR

Modalidad: JORNADA PRESENCIAL

Duración: 27.00 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