

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



FORMACIÓN

Catálogo de Cursos

NUEVAS TECNICAS DE COCINA Y COCTELERIA

Sector: HOSTELERIA

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

Lugar Impartición: POR DETERMINAR

Modalidad: JORNADA PRESENCIAL

Duración: 24.00 horas

Objetivos:

NUEVAS TECNICAS DE COCINA

Dotar al alumno sobre la Cocina creativa o de autor en lo referente a los Productos culinarios.

Conseguir que el alumno, partiendo de recetas antiguas, investigue nuevas formas de presentar y trasladar esos

sabores a sus comensales del día a día.

Otra de las partes importantes de este curso es la de saber dar a un plato rústico y contundente como unos callos,

una delicadeza propia de cualquier condumio de alto copete, además de saber aplicar la técnica y utilizar la

maquinaria galáctica que en estos últimos años acompaña a los fogones.

El estilo de la alta cocina o cocina creativa es el estilo que se centra en innovar, en crear a costa de todo,

de nuevas especies traídas del extranjero, de nuevos métodos de cocinado, de construir, fusionar,

aplastar, reconstruir, deformar.

- Diferenciar las clases de elaboraciones culinarias elementales.
- Conocer las aplicaciones de las elaboraciones culinarias más básicas.
- Estudiar las fases en los procesos de elaboración culinaria.
- Conocer los riesgos y medidas preventivas en los procesos de elaboración culinaria.
- Aprender los procedimientos para obtener elaboraciones culinarias básicas y sencillas.
- Diferenciar las técnicas de regeneración y conservación de las distintas elaboraciones culinarias.
- Diferenciar las clases de elaboraciones culinarias elementales.
- Conocer los ingredientes de las elaboraciones elementales.
- Estudiar los diferentes métodos de limpieza en cada alimento.
- Conocer las fases de elaboración de las distintas recetas.
- Aprender los procedimientos para obtener elaboraciones culinarias básicas y sencillas.
- Conocer las técnicas de regeneración y conservación de las distintas elaboraciones culinarias.
- Asegurar la calidad de las elaboraciones culinarias.
- Conocer las actividades de prevención y control de los insumos.
- Evitar resultados defectuosos en las elaboraciones culinarias.
- Comprender el Análisis de Peligro y Puntos de Control Críticos (APPCC o HACCP).

- Estudiar los principios de la gestión de calidad.

COCTELERIA

Conocer el concepto de coctelería, su historia y sus funciones dentro del departamento de bar.

- Identificar y aprender a usar los principales útiles de coctelería.

- Aprender las principales técnicas para realizar cócteles.

- Capacitar al alumnos para disponer de un amplio repertorio de combinaciones para cóctel con y sin alcohol.

- Conocimientos para integrar elementos de decoración en cócteles así como su servicio en barra.

Contenidos:

NUEVAS TECNICAS DE COCINA

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

COCTELERIA

1. ESPUMAS

? En base a un puré de frutas

? Con base alcohólica

? Cocteles completos en espuma /cocteles de ?cuchara?

2. SPRITZ

? Preparación de un spritz a sifón y tratamientos de las bebidas amargas y cordials dentro de cocteleria

? Elaboración de spritz (regaliz, almendra amarga, naranja borde etc.)

3. ESFERIFICACIONES

? En base a un puré de fruta o similar

? Con base alcohólica

? Cocteles completos en esferificaciones

4. PERLAS

? Perlas estilo caviar alcohólicas /no

? Perlas con interior liquido

5. SODAS

? Sodas infusionadas

? Sodas diluidas

6. SHAKES

? Batidos en base a un lácteo o derivado vegetal

? Batidos con puré de fruta y más espesante

7. FROZEN

? Granizados a la minute

? Granizados elásticos (inulina)

8. ESPESANTES /TEXTURIZANTES

? Geles de fruta (alcohólicos y no alcohólicos)

? Espaguetis de sabores (en base a una gelatina)

9. GLASS COATINGS

? En base a una pectina

? Con azucares técnicos

? Con ácidos y picantes (ácido tartárico ?el que cubre las gominolas y polvo de tomate picante para las micheladas)

10. SHOTS

? En texturas

? Gelificados

? En espumas sin base de puré de frutas

11. AHUMADOS

? Elaboración de cocteles ahumados

? Uso y gestión de una ahumadora (tipo Aladino) para ahumar y envejecer licores nobles