

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



FORMACIÓN

Catálogo de Cursos

TECNICAS Y TENDENCIAS EN COCINA Y ELABORACION DE PINCHOS Y TAPAS

Sector: HOSTELERIA

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

Modalidad: ONLINE

Duración: 60.00 horas

Objetivos:

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.
- 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:

TECNICAS Y TENDENCIAS EN 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

ELABORACION DE PINCHOS Y TAPAS

1.- NOVEDADES EN HOSTELERÍA Y CAMBIOS EN EL PRODUCTO OFERTADO

2.- GASTRONOMÍA VASCA

3.- PRINCIPALES PRODUCTOS DE LA GASTRONOMÍA VASCA

4.- ¿QUÉ ES UN PINTXO? DIFERENCIAS ENTRE PINTXO Y TAPA

6.- EL PINTXO-POTE

7.- EMPLATADO

8.- RECETARIO