



 **AUDIOLIS**

FORMACIÓN PROGRAMADA PARA EMPRESAS

Curso de Cocina creativa o de autor

www.audiolis.com

Programa Formativo

FORMACIÓN PROGRAMADA PARA EMPRESAS



Curso de Cocina creativa o de autor

Familia profesional	Hostelería y Turismo
Horas	30 horas
Modalidad	Online
Contenido vinculado a	AF14506

Descripción del curso de Cocina creativa o de autor

Objetivos del curso


Practicar posibles variaciones en las elaboraciones culinarias, ensayando modificaciones en cuanto las técnicas, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y forma de presentación y decoración.

Evaluar la información que se genera en términos de gustos, expectativas o necesidades de una potencial demanda, deduciendo los cambios necesarios en el proceso de producción culinaria para realizar las adaptaciones oportunas.

Programa formativo

- Cocina moderna, de autor y de mercado
- Introducción
- Evolución histórica de la cocina
- Fuentes de información y bibliografía sobre cocina moderna, de autor y de mercado: identificación, selección, análisis, valoración y utilización
- Fundamentos. Características generales de estos tipos de cocina
- Evolución de los movimientos gastronómicos
- Pioneros franceses y españoles
- La Nouvelle Cuisine o Nueva Cocina. Antecedentes
- Hábitos y tendencias de consumo de elaboraciones culinarias de la nueva cocina o la Nouvelle Cuisine a la cocina actual
- Utilización de materias primas características de cada zona en cocina creativa
- Cocina de fusión
- Cocina creativa o de autor
- Platos españoles más representativos
- Su repercusión en la industria hostelera
- El mercado y sus productos. Nuevos productos introducidos en nuestros mercados en la última década
- Influencia de otras cocinas
- Experimentación y evaluación de resultados
- Experimentación de modificaciones en cuanto a las técnicas y procedimientos, instrumentos empleados, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y formas de acabado
- Justificación y realización de variaciones en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias

- Análisis, control y valoración de resultados
- Aplicación de métodos de evaluación del grado de satisfacción de consumidores de nuevas elaboraciones culinarias
- Justificación de ofertas comerciales de los nuevos resultados obtenidos
- Resumen



**Más formación
Mejores emplead@s
Mayores resultados**

Ventajas de la formación continua bonificada

Características de nuestros cursos online

01 MEJORES RESULTADOS

Incremento de los resultados económicos de la empresa fruto de la mejora y el reciclaje profesional de sus empleados.

02 PRODUCTIVIDAD

Aumenta la productividad de sus empleados.

03 SIN COSTES

Formación de calidad sin coste para la empresa ni para el trabajador.

04 CLIMA LABORAL

Mejora el clima laboral al sentirse los empleados mejor valorados por la empresa.

05 COMPROMISO

Mejora la imagen de la empresa y aumenta la motivación y el compromiso de los empleados.

APOYO CONTINUO

Formación impartida por expertos en la materia y seguimiento y apoyo continuo.

CAMPUS VIRTUAL

Permite al alumnado conectarse sin limitaciones horarias ni lugar de impartición.

CONTENIDOS INTERACTIVOS

Diseñados para conseguir un avance progresivo y motivante para el alumnado.



· Más formación, mejor empleo ·

952 10 14 94 · info@audiolis.com · www.audiolis.com