



 **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

Descripción del curso de Cocina creativa o de autor

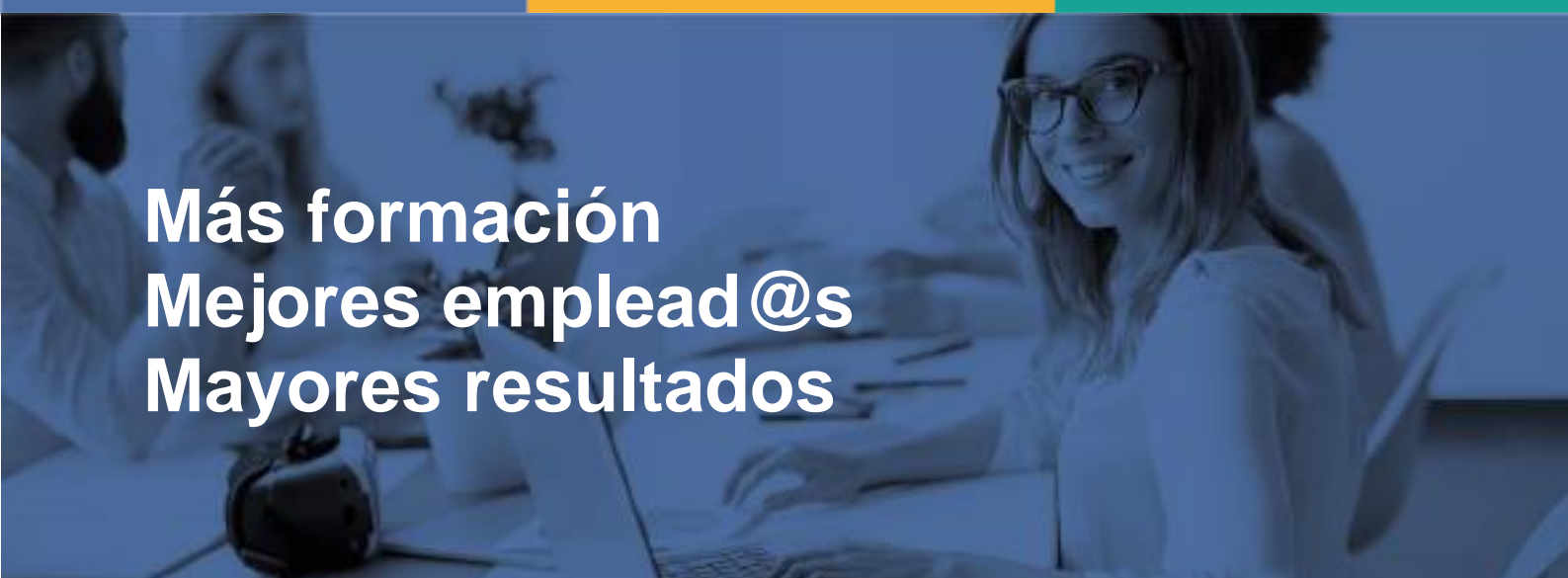
Objetivos del curso

- 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

1. Introducción
2. Evolución histórica de la cocina
3. Fuentes de información y bibliografía sobre cocina moderna, de autor y de mercado: identificación, selección, análisis, valoración y utilización
4. Fundamentos. Características generales de estos tipos de cocina
5. Evolución de los movimientos gastronómicos
6. Pioneros franceses y españoles
7. La Nouvelle Cuisine o Nueva Cocina. Antecedentes
8. Hábitos y tendencias de consumo de elaboraciones culinarias
9. De la nueva cocina o la Nouvelle Cuisine a la cocina actual
10. Utilización de materias primas características de cada zona en cocina creativa
11. Cocina de fusión
12. Cocina creativa o de autor
13. Platos españoles más representativos
14. Su repercusión en la industria hostelera
15. El mercado y sus productos. Nuevos productos introducidos en nuestros mercados en la última década
16. Influencia de otras cocinas
17. Experimentación y evaluación de resultados

18. 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
19. Justificación y realización de variaciones en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias
20. Análisis, control y valoración de resultados
21. Aplicación de métodos de evaluación del grado de satisfacción de consumidores de nuevas elaboraciones culinarias
22. Justificación de ofertas comerciales de los nuevos resultados obtenidos
23. Resumen



Más formación
Mejores emplead@s
Mayores resultados

Ventajas de la formación continua bonificada

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.



Características de nuestros cursos online

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