

CURSO COCINA CREATIVA Y DE AUTOR

Curso Gratuito
Teleformación
Hostelería

"Podemos juzgar el corazón de un hombre según como trata a los animales" Kant

¿QUÉ APRENDO?

El alumnado al finalizar el curso de **Cocina creativa y de autor**, será capaz de:

- Conocer la terminología, tipología, materias primas y técnicas de elaboración de la cocina creativa.
- Preparar elaboraciones de cocina creativa y conocer los procesos para su correcta conservación y regeneración.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO? REQUISITOS

- Trabajadores/as ocupados/as del sector de la hostelería.
- Autónomos/as del sector de la hostelería
- Trabajadores/as desempleados/as inscritos/as como demandantes de empleo.



¿CÓMO SE ORGANIZA?

- Modalidad: Teleformación
- Duración del curso: 75 horas

LOS DOCENTES

contarás con un equipo multidisciplinar en activo y con experiencia docente en el sector.

IMPARTIDO POR:



FORMANDO CON
CONCIENCIA
DESDE 1998

CURSO COCINA CREATIVA Y DE AUTOR

Para
trabajadores/as
del sector
Hostelería,
Autónomos/as

CONTENIDO

MÓDULO 1. PRIMEROS PASOS EN LA COCINA CREATIVA Y DE AUTOR.

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Conocimiento de los conceptos previos sobre innovación y creatividad aplicados a la cocina.
 - Definición de la terminología y ámbitos para la innovación en la cocina.
 - Identificación de la tipología de proyectos de innovación y creatividad en la cocina.
 - Elaboración y selección de ideas: desarrollo de nuevos procesos de producción, materias primas, productos y elaboraciones en la cocina.
 - Búsqueda y desarrollo de nuevos conceptos de presentación de platos a los potenciales clientes.
- Innovación y su aplicación a la cocina creativa y de autor.
 - Reconocimiento de las nuevas materias primas y productos semielaborados: su aplicación a la cocina creativa y de autor.
 - Identificación y clasificación según su funcionalidad de la nueva maquinaria y equipamiento.
 - Identificación de las nuevas técnicas de cocina creativa.



Habilidades de gestión, personales y sociales

- Creatividad y capacidad innovadora en la cocina.
- Actitud positiva hacia los cambios y el reciclaje continuo.
- Proactividad en las tareas de la cocina.
- Sensibilización hacia los nuevos gustos, influencias culturales e investigaciones en la cocina.

CURSO COCINA CREATIVA Y DE AUTOR

Para
trabajadores/as
del sector
Hostelería,
Autónomos/as

CONTENIDO

MÓDULO 2. REALIZACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ELABORACIONES DE COCINA CREATIVA Y DE AUTOR.

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Realización de elaboraciones de cocina creativa y de autor.

- Fondos, caldos y guarniciones.
- Aperitivos, platos combinados y platos principales.
- Postres originales.

- Conservación y regeneración de géneros y elaboraciones de cocina creativa y de autor.

- Equipamiento asociado.
- Técnicas y aplicaciones complejas.



Habilidades de gestión, personales y sociales

- Creatividad y capacidad innovadora en la cocina.
- Actitud positiva hacia los cambios y el reciclaje continuo.
- Proactividad en las tareas de la cocina.
- Sensibilización hacia los nuevos gustos, influencias culturales e investigaciones en la cocina.

CURSO COCINA CREATIVA Y DE AUTOR

Se permiten plazas
para trabajadores/as
desempleados/as

CARACTERÍSTICAS DEL CURSO

- TELEFORMACION 100%
 - TOTALMENTE GRATUITO
 - DIPLOMA CON EL RECONOCIMIENTO DEL SEPE
-



COMPROMISO

Con **nuestros alumnos**. Con la formación integral en contenidos, habilidades y destrezas.

Con la **sociedad**: Colaboramos con ONG;S de la isla

Con la **creación de empleo local** y la **igualdad de oportunidades**

Con el **medio ambiente**

Con la **calidad**



CURSO COCINA CREATIVA Y DE AUTOR

Para
trabajadores/as del
sector Hostelería,
Autónomos/as

AL TERMINAR AMPLIA CONOCIMIENTOS CON



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE TRABAJO
Y ECONOMÍA SOCIAL



Plan de Recuperación,
Transformación
y Resiliencia



Cursos Gratuitos

Para ocupados/as y autónomos/as del sector de Hostelería

- ✓ Cocina Vegetariana
- ✓ Cocina Vegetal Especial con Intolerancia
 - ✓ Cocina Básica
 - ✓ Cocina Creativa
 - ✓ Cocina Italiana
- ✓ Cocina para Celiacos
- ✓ Innovación en la Cocina
- ✓ Corte y Cata de Jamón
- ✓ Evolución de las Tecnologías y Técnicas Culinarias
- ✓ Manipulador de Alimentos y Seguridad Alimentaria
- ✓ Elaboración de Helados y Sorbetes

- ✓ Ecoturismo
- ✓ Elaboración de Cafés y Cartas de Café
- ✓ Confianza y Seguridad en los Establecimientos de Restauración
- ✓ Organización de Caterings y Eventos
- ✓ Gestión en Restauración y Diseño en Proceso de Servicio
- ✓ Comercialización de Productos Turísticos
- ✓ Animación Turística
- ✓ Inglés
- ✓ Inglés Profesional para el Turismo

622 908 964

www.cursostenerife.es / cep.ocupados@gmail.com

