Cocina Creativa o de Autor (30 horas)



Categoría: Hostelería, turismo y juegos de azar

Página del curso: https://www.ensenanzadual.com/cursos/cocina-creativa-o-de-autor-uf0070/

Objetivo

Con el Curso de **Cocina creativa o de autor** de **30 horas** adquirirás los conocimientos necesarios para cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso.

Descripción

UD1. Cocina moderna, de autor y de mercado

1.1 Fuentes de información y bibliografía sobre cocina moderna, de autor y de

mercado: identificación, selección, análisis, valoración y utilización.
1.2 Fundamentos. Características generales de estos tipos de cocina.
1.3 Evolución de los movimientos gastronómicos.
1.4 Pioneros franceses y españoles.
1.5 La Nouvelle Cuisineâ□□ o Nueva Cocina. Antecedentes.
1.6 Hábitos y tendencias de consumo de elaboraciones culinarias.
1.7 De la nueva cocina o â□□la Nouvelle Cuisineâ□□ a la cocina actual
1.8 Utilización de materias primas características de cada zona en cocina creativa.
1.9 Cocina de fusión. - Cocina Creativa o de Autor.
1.10 Platos españoles más representativos.
1.11 Su repercusión en la industria hostelera.
1.12 El mercado y sus productos. Nuevos productos introducidos en nuestros mercados en la última década.
1.13 Influencia de otras cocinas.

UD2. Experimentación y evaluación de resultados

2.1 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.
2.2 Justificación y realización de variaciones en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias.
2.3 Análisis, control y valoración de resultados.
2.4 Aplicación de métodos de evaluación del grado de satisfacción de consumidores de nuevas elaboraciones culinarias.
2.5 Justificación de ofertas comerciales de los nuevos resultados obtenidos.

Información adicional

- Online: Si
- Horas: 30
- Tipo: Profesiones
- Unidades: 2