

COCINA CREATIVA Y DE AUTOR (HOTR0013)

El curso Cocina Creativa y de Autor (HOTR0013) (75 horas) está diseñado para que desarrolles una mentalidad innovadora en cocina y aprendas a transformar ideas en propuestas gastronómicas con identidad propia, diferenciándote en carta, menú o proyecto.

Empezarás asentando conceptos clave de innovación y creatividad aplicadas a la cocina, identificando ámbitos y tipologías de proyectos y aprendiendo a generar, seleccionar y desarrollar ideas para nuevos procesos de producción, materias primas, productos y elaboraciones, incluyendo la búsqueda de nuevos conceptos de presentación que conecten con el cliente y eleven la experiencia.

Además, profundizarás en cómo aplicar la innovación a la cocina creativa y de autor, reconociendo nuevas materias primas y semielaborados, clasificando la maquinaria y el equipamiento según su funcionalidad y conociendo técnicas actuales vinculadas a la cocina creativa, reforzando una actitud de proactividad, reciclaje continuo y sensibilidad hacia nuevos gustos e influencias culturales para evolucionar tu estilo culinario con criterio y personalidad.

Si este curso no estuviera subvencionado te costaría: 0 €

Categorías: Cursos de otros años
Etiquetas: Hostelería

TEMARIO

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.

METODOLOGÍA

La formación se realiza 100 % online a través de nuestro campus virtual, en modalidad asíncrona, lo que permite al alumnado organizar sus tiempos de estudio dentro de los plazos establecidos.
Sesiones de tutoría
El alumnado dispone de un/a tutor/a online al que puede consultar dudas a través de la mensajería interna de la plataforma, correo electrónico y/o foros de consulta, recibiendo respuesta y acompañamiento durante todo el curso.
Sistema de evaluación
La evaluación es continua y se realiza íntegramente online mediante cuestionarios, actividades prácticas y pruebas de evaluación al finalizar los temas o unidades. No se realizan exámenes presenciales.
Requisitos técnicos
Es necesario disponer de ordenador, tablet (o incluso teléfono móvil), con navegador actualizado, conexión a internet estable y, recomendable, auriculares o altavoces para el seguimiento de los contenidos.
Material didáctico y recursos
Todo el material didáctico está disponible en la plataforma online (temarios, recursos descargables, actividades, vídeos, enlaces de interés, etc.), accesible en cualquier momento dentro del periodo de impartición.

SALIDAS PROFESIONALES

Camareros Y Cocineros Propietarios
Directores Y Gerentes De Bares, Cafeterías Y Similares
Chefs
Camareros Asalariados
Directores De Departamentos De Operaciones En Empresa De
Directores Y Gerentes De Empresas De Catering Y Otras Empresas
Gerentes De Café, Bar Y Establecimientos Similares, Con Menos De
Ayudantes De Cocina
Directores De Restaurante, De 10 O Más Asalariados
Gerentes De Restaurante Y Establecimientos Similares, Con
Directores Y Gerentes De Restaurantes
Cocineros Asalariados
Camareros, En General