



PLAN DE MEJORA DE LA EMPLEABILIDAD Y RECUALIFICACIÓN

NOMBRE DEL CURSO: COCINA CREATIVA

ÁMBITO: HOSTELERÍA Y TURISMO

HORAS: 100

OBJETIVOS:

Adquirir los conocimientos necesarios para realizar labores de diseño y cocinado de platos creativos en la actividad profesional de cocina.

INDICE:

MÓDULO I: CULTURA GASTRONOMICA.

1. Historia de la Gastronomía.
2. Gastronomía Europea.
3. Gastronomía Oriental.
4. Gastronomía Americana.

MÓDULO II: PROCESO CREATIVO.

1. Expresividad de los colores.
2. Olor y Textura.
3. Composición y equilibrio del plato.

MÓDULO III: COCINA DE AUTOR

1. Tendencias actuales en cocina de autor.
2. Principales clasificaciones en Restauración.
3. Cocina de autor en España.

MÓDULO IV: MENAJE Y UTENSILIOS. NUEVAS HERRAMIENTAS.

1. Menaje para presentaciones novedosas.
2. Nuevas Herramientas.

MÓDULO V: LA COCINA CREATIVA Y EL CLIENTE

1. Ambiente del restaurante.
2. Servicio del Vino.

MÓDULO VI: PRODUCTOS.

1. Composición de los alimentos.
2. Especias.
3. Nuevos elementos para la cocina molecular.

MÓDULO VII: ELABORACIÓN DE MENUS DEGUSTACIÓN

1. Planteamiento de un menú degustación.
2. Elaboración de platos a incluir en un menú degustación.

MÓDULO VIII: ELABORACIÓN DE MENÚS PARA EVENTOS

1. Servicio de Cocktail.
2. Buffet.

MÓDULO IX: ELABORACIÓN DE PLATOS CREATIVOS

1. Aperitivos.
2. Primeros Platos.
3. Platos Principales.
4. Postres.

MÓDULO X: LIMPIEZA E HIGIENE

1. Manipulación de Alimentos.
2. Higiene de los equipos y útiles de trabajo.