COCINA CREATIVA Y DE AUTOR. MF1060_3

SKU: EVOL-5049-iNO-B | **Categorías:** Catering, Cocina, HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO, Restauración

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas	80
Más información	CONTENIDO ADAPTADO A CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Cocina Creativa y de Autor

Objetivos

En el ámbito de la hostelería y turismo, es necesario conocer los diferentes campos en la dirección y producción en cocina, dentro del área profesional de restauración. Así con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para conocer a fondo la cocina creativa y de autor.

Contenidos

1. MÓDULO 1. COCINA CREATIVA Y DE AUTOR

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELABORACIONES MÁS SIGNIFICATIVAS DE LA COCINA CREATIVA Y DE AUTOR

1. Terminologia culinaria caracteristica de la cocina creativa y de autor:
2. - Terminologia nacional.
3. - Terminologia internacional.
4. Esquemas de elaboracion de los platos mas representativos:
5. - Tecnicas y procedimientos aplicables.
6. Generos y productos:
7. - Nuevos productos alimenticios del mercado.
8. - Gelificantes:
9. -Emulsionantes.
10. - Liofilizados.
11. - Deshidratados.
12. - Con Denominacion de Origen (D.O.).

13. - Flores y germinados.
14. - Espesantes.
15. - Esferificantes.
16. Maquinarias e instrumentos.
17. Fases de los procesos.
18. Cocciones novedosas.
19. El dibujo aplicado a la decoracion culinaria:
20. - Instrumentos y utiles.
21. - Materiales de uso mas generalizado.
22. - Diseno de bocetos y modelos graficos aplicando las tecnicas correspondientes.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. COCINA CREATIVA. EXPERIMENTACIÓN Y EVALUACIÓN DE RESULTADOS

1. Fuentes de informacion y bibliografia sobre cocina creativa.
2. - Libros cocina de autor.
3. - Cocineros creativos del momento:
4. * Biografia: Su cocina, sus tecnicas de creacion, productos, decoracion y montaje.
5. Platos representativos de la cocina de autores con prestigio nacionales y extranjeros:
6. - Seleccion:
7. * Las fichas tecnicas.
8. * Generos.
9. * Utiles y herramientas.
10. * Equipos precisos.
11. - Tecnicas de cocineros mas representativos de Espana y el extranjero:
12. * Tecnicas.
13. * Procedimientos de ejecucion.
14. * Control.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MODIFICACIONES EN PLATOS GASTRONÓMICOS EN CUANTO A LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS

1. Instrumentos empleados.
2. Forma y corte de los géneros.
3. Alternativa de ingredientes:
4. - Productos que permitan el desarrollo creativo:
5. * Redefinicion de un producto en busca de usos inusuales.
6. - Combinacion de sabores.
7. - Cualidades organolepticas especificas:
8. * Valoracion de las cualidades aplicadas a una elaboracion.
9. * Combinaciones base.
10. * Experimentacion.
11. * Evaluacion de resultados.
12. Texturas.
13. Formas de acabado:

14. - Variaciones en la decoracion y presentacion de elaboraciones culinarias:
15. * Tendencias en las decoraciones.
16. * La tecnica de la deconstruccion.
17. * Utilizacion de tecnicas de cocina creativa en la presentacion.
18. Tecnicas de creatividad:
19. - 4*4*4.
20. - Metodo 635.
21. - Phillips 66.
22. - Analisis morfologicos.
23. - Mapas mentales.
24. - Lluvia de ideas.
25. Fases del proceso creativo:
26. - Recogida de la materia prima.
27. - Trabajo de las ideas recopiladas.
28. - Inspiracion o surgimiento de la idea.
29. - Configuracion final y desarrollo de la idea para su utilizacion practica.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DEL GRADO DE SATISFACCIÓN DE CONSUMIDORES DE NUEVAS ELABORACIONES CULINARIAS

1. Ofertas comerciales de los nuevos resultados obtenidos:
2. - Verificacion de resultados.
3. Marketing:
4. - Estrategias en la restauracion.
5. - Acciones comerciales.
6. - Realizacion y diseno de ofertas gastronomicas.

Tal vez te puede interesar este curso: HABILIDADES Y COMPETENCIAS EN LA DIRECCIÓN DE COCINA

O quizá este otro: Enología para Cocineros

Síguenos en: Instagram