

CURSO EXPERTO COCINA Y GASTRONOMÍA

ÁREA
RESTAURACIÓN



¿POR QUÉ CEIFOR ESTUDIOS?

Somos una empresa dedicada a la enseñanza, con una amplia experiencia en el área de la formación y el aprendizaje continuo, que también elabora material didáctico propio. Ofrecemos programas formativos de alta calidad que permiten un óptimo desarrollo académico del alumno.

Nuestro espectro de actuación abarca idiomas, formación para el empleo, formación para el desarrollo, apoyo al estudio y preparación para oposiciones estatales, autonómicas y locales. Además, preparamos contenidos educativos para empresas, tanto en papel como en formato interactivo. Nuestro sistema e-Learning, basado en las últimas tecnologías, te permitirá aprender sin desplazarte de casa y con gran flexibilidad horaria para que seas tú quien decida en qué momento del día estudiar. Prestamos seguimiento personalizado a cada alumno, de manera que siempre tendrás a disposición un tutor que evaluará tus progresos y te asesorará si deseas profundizar en los contenidos. Todo ello garantizará que adquieras una experiencia de aprendizaje única.

Nuestro equipo humano está compuesto por especialistas que te guiarán en tu formación teórica y práctica, personal informático que trabaja para adaptarse a las últimas tecnologías del mundo de la enseñanza, profesores que guiarán tu aprendizaje en tu día a día y pedagogos que te orientarán hacia tu futuro.



CURSO EXPERTO

El curso Experto en cocina y gastronomía, completa más cartas que ninguna especialidad en el mundo de la restauración. La variedad de estilos e influencias hace de ella una alternativa siempre eficaz para deleitar a los más diversos paladares. Con este curso queremos que aprendas toques de diferentes cocinas, de manera que estés preparado con una variedad de platos para distintas ocasiones.

¿QUÉ REQUISITOS NECESITO?

El curso está dirigido a personas mayores de 16 años, sin requisitos académicos previos, que deseen formarse para el posterior desempeño de las labores gastronómicas.

¿QUÉ VOY A APRENDER?

Este curso va dirigido a todos aquellos profesionales que durante el curso podrás aprender a:

- Utilizar las habilidades en la cocina con las intenciones más idealistas e imaginativas.
- Las costumbres, las prácticas, la historia y la distinción etnográfica y geográfica de la gastronomía.
- Utilizar con eficacia la maquinaria más avanzada de cocina, para conservación y preparación, cocción y terminación
- Las últimas tendencias culinarias en lo relativo a productos, texturas y condimentos



NUESTRA METODOLOGÍA



Online

Podrás estudiar desde cualquier lugar del mundo



Formación

E-learning se realiza con las últimas tecnologías.



Acompañado

Contarás con tus tutores todos los días de la semana



Práctico

Evaluación continua al finalizar cada asignatura



Didáctico

Se actualizan constantemente para una mejor experiencia



Flexible

Estudia a tu ritmo con programas formativos de alta calidad.

TUS OBJETIVOS

- Este curso te prepara para utilizar las habilidades en la cocina con las intenciones más idealistas e imaginativas, es decir, gracias al curso podrás aunar tus esfuerzos con las nociones que te ofrecemos para que de éste se obtengan los resultados más creativos. Además gracias al temario podrás adquirir unos conocimientos ampliados en cuanto a las costumbres, las prácticas, la historia y la distinción etnográfica y geográfica de la gastronomía





NUESTRO TEMARIO PARA EXPERTO EN COCINA Y GASTRONOMÍA

- 1 ELABORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE COMIDAS
- 2 AYUDANTE DE COCINA
- 3 PINCHE
- 4 PASTELERO
- 5 ALIMENTOS: FORMAS DE COCINADO
- 6 COCINA CREATIVA
- 7 PREPARACIÓN DE CARNES
- 8 PREPARACIÓN DE HUEVOS, ARROCES, VERDURAS Y PASTAS
- 9 TAPAS, PINCHOS Y CANAPÉS
- 10 TRABAJO FIN DE CURSO (TFC)
 - Al finalizar las asignaturas el alumno deberá realizar un trabajo de fin de curso que engloba todos los conocimientos adquiridos a lo largo del curso.



¿QUIERES SABER MÁS
DE NOSOTROS?

PARA MÁS
INFORMACIÓN



informacion@ceiforestudios.com



918 277 096 / +34 653 290216

SIGUENOS EN
NUESTRAS REDES



@Ceifor_Estudios



@ceiforestudios



@ceiforestudios



@CeiforEstudios



WWW.CEIFORESTUDIOS.COM

