

CP

Restauración
Cocina Creativa
Curso Profesional





Restauración

Cocina Creativa

Curso Profesional

Descripción del Curso

- 📖 La cocina creativa 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.

¿ Cuales son los requisitos ?

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



Profesores
Especializados



Material Formativo
Interactivo



300 horas de
prácticas en el sector



Mucha flexibilidad
horaria






Restauración









Cocina Creativa

Curso Profesional

Temario Abreviado

-  El minimalismo en la cocina.
-  Cómo alcanzar la creatividad sin olvidar la tradición.
-  Herramientas para la creatividad.

Metodología

-  Aprendizaje continuo de nuestros alumnos minimizando dificultades.
-  Programas formativos de alta calidad que permiten un óptimo desarrollo académico del alumno.
-  Formación elearning con las últimas tecnologías.
-  Sin desplazarte de casa con gran flexibilidad horaria al decidir tú en qué momento del día estudiar.
-  Herramientas y recursos didácticos en continua actualización.
-  Seguimiento personalizado de cada alumno, de manera que siempre vas a tener un tutor a tu disposición.
-  Tu progreso será evaluado y podrás profundizar en los contenidos.
-  Nuestros alumnos consiguen crear una experiencia de aprendizaje única.



Profesores
Especializados



Material Formativo
Interactivo



300 horas de
prácticas en el sector



Mucha flexibilidad
horaria

Restauración

Cocina Creativa

Curso Profesional

Prácticas en Empresas

- Podrá hacer 300 horas de prácticas en empresas cercanas a su zona.
- Inscripción voluntaria en nuestra bolsa de empleo activa.

Salidas profesionales

- Cocinero (con amplios conocimientos sobre compras, elaboración y presentación de platos).
- Jefe de cocina.
- Pastelero.
- Repostero.
- Asesor dietético en centros deportivos, hospitalarios, etc.
- Jefe de partida.
- Personal de establecimientos con unidades de producción y servicios de alimentos y bebidas.



Profesores
Especializados



Material Formativo
Interactivo



300 horas de
prácticas en el sector



Mucha flexibilidad
horaria

Restauración
Cocina Creativa
Formación Online