



CURSO PROFESIONAL

Cocina Creativa





Índice

Descripción del curso profesional 3

¿Cuáles son los requisitos? 3

Temario Abreviado 4

Metodología 5

Prácticas de Empresa 6

Salidas Profesionales 6





Descripción del Curso Profesional

- 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.

¿Cuáles 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



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 e-learning con las últimas tecnologías.
- Sin desplazarte de casa con gran disponibilidad 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 tener una experiencia de aprendizaje única.



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

MADRID

Calle Gran Vía, 57 10º J
28013, Madrid

Tel: 918 277 096

 @Ceifor_Estudios

 CeiforEstudios

 @CeiforEstudios

 Ceifor Estudios

M ó v i l : + 3 4 6 5 3 2 9 0 2 1 6
i n f o r m a c i o n @ c e i f o r e s t u d i o s . c o m
w w w . c e i f o r e s t u d i o s . c o m

Ceifor Estudios ®