



Formación
Online

Un año



Curso experto en cocina y gastronomía

Cursos Expertos |



www.ceiforestudios.com



Cursos Expertos

El Curso experto en **Cocina y Gastronomía** es ideal para prepararte en este ámbito y ser capaz de organizar y dirigir procesos del área de la cocina, a nivel avanzado.

Conocerás las propiedades de los alimentos y los procesos tecnológicos a los que éstos se pueden someter, usando la última tecnología en cuanto a maquinaria y productos.

El objetivo de este curso presencial es aprender a cocinar de una forma nueva, estimular los sentidos a través de la textura y la temperatura de la comida y aprender a realizar un emplatado gourmet.

informacion@ceiforestudios.com 918 277 096/ +34 653 290216



Índice

I.	¿Cuáles son sus requisitos?	04
II.	Destinatarios	05
III.	Objetivos	05
IV.	Temario	06
V.	Metodología	07
VI.	Prácticas de empresa	08
VII .	Salidas Profesionales	09

¿Cuáles son sus requisitos?

- Haber superado el segundo curso de bachillerato de cualquier modalidad de bachillerato experimental. Con la titulación.
- Haber superado el curso de orientación universitaria (COU) o el preuniversitario.
- Tener cualquier titulación universitaria o una equivalente, o haber superado la prueba de acceso en la universidad para mayores de 25 años.



Destinatarios

Profesionales y estudiantes que se quieran especializar en el ámbito de la gastronomía y con intención de dirigir y organizar la producción y el servicio en cocina.



Objetivos

El objetivo del Máster es formar a profesionales con una visión integral a través de las últimas técnicas, las nuevas tendencias que se están poniendo en marcha a nivel nacional e internacional y las experiencias con profesionales acostumbrados a trabajar a diario en cocina y gastronomía.



Temario

Módulo

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 huevo, arroces, verduras y pasta.
 9. Tapas, pinchos y canapés.
 10. Proyecto Final.
-

Metodología

- Impulsamos el aprendizaje continuo de los estudiantes minimizando dificultades.
- Utilizamos programas formativos de alta calidad.
- La formación e-learning la realizamos con las últimas tecnologías.
- Hacemos seguimientos continuos a cada estudiante.
- La gran mayoría de nuestros cursos y titulaciones los puedes cursar de forma online.
- Los recursos didácticos se actualizan constantemente para una mejor experiencia.



Prácticas en empresas



Podrá hacer 300 horas de prácticas en empresas cercanas a su zona.

Salidas Profesionales

Director de alimentos y bebidas



Director de cocina



Jefe de producción en la cocina



Jefe de cocina



Segundo jefe/a de cocina



Jefe de servicios de comidas (catering)



Jefe de partida



Encargado de economato y bodega.



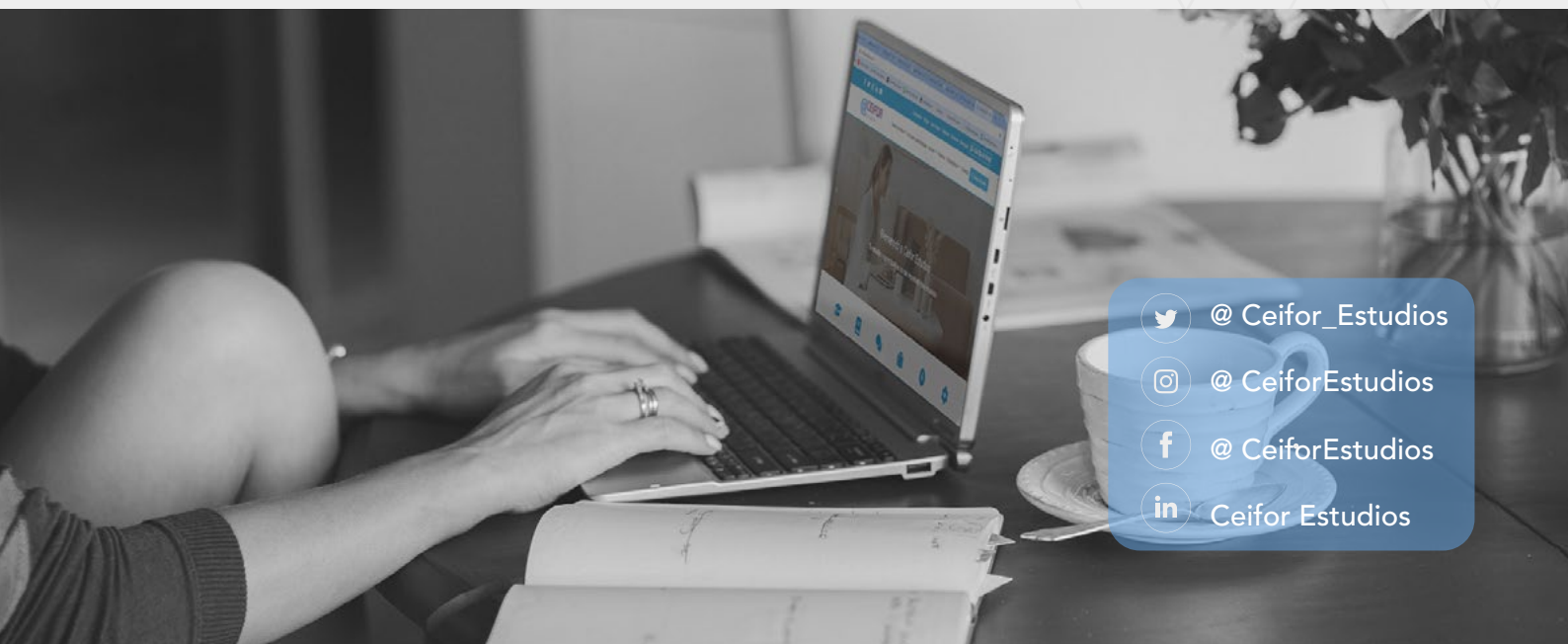


informacion@ceiforestudios.com

918 277 096 / +34 653 290216

Calle Mayor 4, piso 5 oficina 579
(28013) Madrid

www.ceiforestudios.com



 @ Ceifor_Estudios

 @ CeiforEstudios

 @ CeiforEstudios

 Ceifor Estudios