

COCINA CREATIVA

Código: 24024

Duración: 56H

Objetivos:

El presente curso tiene como objetivo general dotar al alumno de los conocimientos necesarios para crear y promocionar su propia oferta gastronómica creativa.

Además, se centra en otros objetivos más específicos:

- Conocer la historia de este género gastronómico.
- Aprender las técnicas, productos y elaboraciones más significativas de la cocina creativa y de autor.
- Estudiar a los cocineros más relevantes del sector y sus platos estrella.
- Saber qué instrumentos y técnicas se utilizan en cocina creativa.
- Analizar las distintas técnicas de emplatado.
- Adquirir los conocimientos necesarios para desarrollar planes de acción y marketing con el fin de promocionar una oferta gastronómica.

Contenidos:

UNIDAD 1. CONTEXTO DE LA COCINA CREATIVA

Introducción

1.1. Pioneros franceses y españoles

1.2. La Nouvelle Cuisine o Nueva Cocina. Antecedentes

1.3. Hábitos y tendencias de consumo de elaboraciones culinarias

1.4. Cocina de fusión

1.5. Nuevos productos introducidos en nuestros mercados en la última década

Resumen

UNIDAD 2. TÉCNICAS, PRODUCTOS Y ELABORACIONES DE LA COCINA CREATIVA Y DE AUTOR

Introducción

2.1. Esquemas de elaboración de platos

2.2. Técnicas y procedimientos aplicables

2.3. Los nuevos productos alimenticios y sus aplicaciones

2.4. Maquinarias e instrumentos

Resumen

UNIDAD 3. COCINEROS CREATIVOS, PLATOS Y TÉCNICAS

Introducción

3.1. Fuentes de información y bibliografía sobre cocina creativa.

3.2. Cocineros creativos del momento

3.3. Platos representativos de la cocina de autor con prestigio nacional e internacional

Resumen

UNIDAD 4. INSTRUMENTOS UTILIZADOS EN LA COCINA CREATIVA

Introducción

4.1. Instrumentos empleados

4.2. Vajillas

4.3. Forma y corte de los géneros

Resumen

UNIDAD 5. EL EMPLATADO

Introducción

5.1. Técnicas de emplatado

- 5.2. Normas básicas de emplatado
 - 5.3. Uso de salsas en el emplatado
 - 5.4. Errores que se cometen al emplatado
 - 5.5. Herramientas a usar para el emplatado
- Resumen

UNIDAD 6. MARKETING EN LA COCINA CREATIVA

Introducción

- 6.1. Técnicas de venta
 - 6.2. Plan de acción
 - 6.3. Plan de Marketing
 - 6.4. Realización y diseño de ofertas gastronómicas
- Resumen