
Curso: Cocina creativa o de autor. HOTR0408 - Cocina

Horas: 30

Objetivos:

Practicar posibles variaciones en las elaboraciones culinarias, ensayando modificaciones en cuanto las técnicas, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y forma de presentación y decoración.

Evaluar la información que se genera en términos de gustos, expectativas o necesidades de una potencial demanda, deduciendo los cambios necesarios en el proceso de producción culinaria para realizar las adaptaciones oportunas.

Dirigido a:

Cocinero.

Capacita para:

Conocer la evolución de la gastronomía moderna, desde sus comienzos. Actualización y modernización de las técnicas de cocina, así como de productos y tendencias.

Otros datos:

Experimentación de modificaciones en cuanto a las técnicas y procedimientos, instrumentos empleados, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y formas de acabado.

Justificación y realización de variaciones en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias.

Análisis, control y valoración de resultados.

Aplicación de métodos de evaluación del grado de satisfacción de consumidores de nuevas elaboraciones culinarias.

Justificación de ofertas comerciales de los nuevos resultados obtenidos.

Contenido Formativo:

1. Cocina moderna, de autor y de mercado

FICHA TÉCNICA

- 1.1. Introducción
- 1.2. Evolución histórica de la cocina
- 1.3. Fuentes de información y bibliografía sobre cocina moderna, de autor y de mercado: identificación, selección, análisis, valoración y utilización
- 1.4. Fundamentos. Características generales de estos tipos de cocina
- 1.5. Evolución de los movimientos gastronómicos
- 1.6. Pioneros franceses y españoles
- 1.7. La Nouvelle Cuisine o Nueva Cocina. Antecedentes
- 1.8. Hábitos y tendencias de consumo de elaboraciones culinarias
- 1.9. De la nueva cocina o la Nouvelle Cuisine a la cocina actual
- 1.10. Utilización de materias primas características de cada zona en cocina creativa
- 1.11. Cocina de fusión
- 1.12. Cocina creativa o de autor
- 1.13. Platos españoles más representativos
- 1.14. Su repercusión en la industria hostelera
- 1.15. El mercado y sus productos. Nuevos productos introducidos en nuestros mercados en la última década
- 1.16. Influencia de otras cocinas
- 1.17. Resumen

2. Experimentación y evaluación de resultados

- 2.1. Introducción
- 2.2. Experimentación de modificaciones en cuanto a las técnicas y procedimientos, instrumentos empleados, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores
- 2.3. y formas de acabado
- 2.4. Justificación y realización de variaciones en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias
- 2.5. Análisis, control y valoración de resultados
- 2.6. Aplicación de métodos de evaluación del grado de satisfacción de consumidores de nuevas elaboraciones culinarias
- 2.7. Justificación de ofertas comerciales de los nuevos resultados obtenidos
- 2.8. Resumen