



Curso Profesional
Cocina de autor española,
internacional y presentación
de platos

Introducción

El curso de Cocina de Autor Española, Internacional y Presentación de Platos está diseñado para formar profesionales en la alta cocina, combinando técnicas tradicionales con la innovación culinaria. Los alumnos aprenderán sobre cocina española, gastronomía internacional, cocina de autor y técnicas avanzadas de presentación de platos, asegurando una formación integral que les permita destacar en la industria gastronómica.

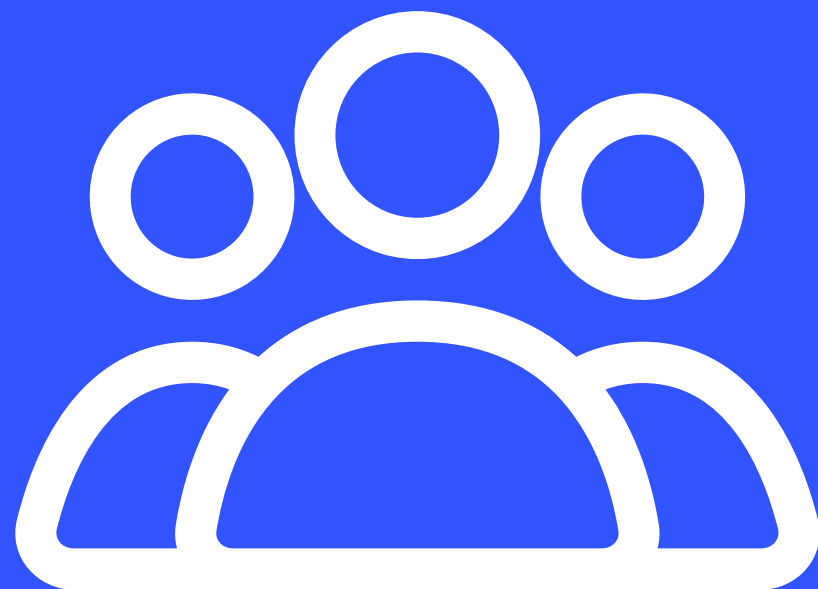
04 ¿A quién va dirigido?

06 Salidas Laborales

08 ¿Qué Ofrecemos?

10 Temario

¿A quién va dirigido?



Este curso está dirigido a todas aquellas personas apasionadas por la gastronomía que deseen formarse en la cocina de alto nivel. Es ideal para:

Aspirantes a chefs profesionales, que buscan una formación completa en cocina de autor y gastronomía internacional.

Cocineros en activo, que desean perfeccionar sus técnicas y ampliar sus conocimientos en cocina creativa.

Emprendedores gastronómicos, que buscan desarrollar su propio concepto de restauración innovadora.

Profesionales del sector hostelero, que quieren mejorar su presentación y técnica culinaria.

Personas con interés en la alta cocina, que desean formarse en técnicas vanguardistas y en la fusión de sabores internacionales.

Salidas Laborales



Este curso abre múltiples oportunidades en el sector gastronómico, permitiendo desempeñar funciones en:

Chef Ejecutivo/a en Restaurantes de Alta Gastronomía, liderando la creación de menús innovadores.

Chef de Catering Gourmet, especializándose en la organización de eventos gastronómicos exclusivos.

Gestor/a de Cocina en Hoteles Internacionales, supervisando la calidad y creatividad culinaria en el sector hotelero.

Consultor/a Culinario/a, asesorando a restaurantes y proyectos gastronómicos en la implementación de cocina de autor.

Cocinero/a Especializado/a en Eventos Temáticos, diseñando experiencias culinarias únicas.

Chef Ejecutivo en Cruceros de Lujo, aportando excelencia gastronómica a bordo.


Emprendedor Gastronómico, desarrollando proyectos culinarios propios con identidad propia.

Instructor de Cocina de Autor, formando a futuros chefs en técnicas avanzadas.

Chef en Empresas de Eventos, participando en la creación de experiencias culinarias para diferentes públicos.

¿Qué Ofrecemos?



 Duración

1-2 meses

 Carga Lectiva

170h

 Prácticas

80 a 300 horas

Formación completa y práctica, combinando teoría con ejercicios aplicados al mundo real.

Prácticas en empresas del sector, con oportunidades de entre 80 y 300 horas para ganar experiencia real.

Tutorías personalizadas, con flexibilidad horaria para que aprendas a tu ritmo.

Acceso a bolsa de empleo durante un año, conectándote con oportunidades laborales en el sector fitness.

Modalidad adaptada a ti: elige entre presencial, semipresencial u online.

Material de estudio completo, en formato físico y digital, con acceso exclusivo a nuestro campus virtual.

Certificación al finalizar el curso, aumentando tus posibilidades de empleo en gimnasios, centros deportivos y como entrenador personal.

Temario



Unidad Formativa 1: Cocina Creativa de Autor

Unidad Didáctica 1: Cocina Moderna, de Autor y de Mercado

- Fundamentos de la cocina moderna y tendencias actuales
- Cocina de mercado y productos de temporada
- Elaboraciones innovadoras y uso de ingredientes exclusivos

Unidad Didáctica 2: Experimentación y Evaluación de Resultados

- Técnicas de experimentación en cocina
- Análisis sensorial y mejora de elaboraciones
- Evaluación de resultados y optimización de recetas

Unidad Formativa 2: Cocina Española e Internacional

Unidad Didáctica 1: Cocina Española

- Características generales y evolución histórica de la gastronomía española
- Alimentos con Denominación de Origen Protegida
- Dieta mediterránea y su aplicación en la alta cocina
- Platos emblemáticos de la cocina española y su reinterpretación
- Restaurantes españoles más reconocidos

Unidad Didáctica 2: Cocina del Resto de Europa

- La cocina francesa e italiana: influencia y características
- Gastronomía portuguesa y su relevancia en la cocina actual
- Otras cocinas del continente europeo con influencia en España

Unidad Didáctica 3: Otras Cocinas del Mundo

- Gastronomía iberoamericana y sus platos más representativos
- Cocina del Magreb: técnicas y productos esenciales
- Aportaciones de la cocina asiática: el uso del wok, condimentos y utensilios específicos

Unidad Formativa 3: Decoración y Exposición de Platos

Unidad Didáctica 1: Presentación de Platos

- Principios básicos del emplatado y su importancia en la gastronomía
- Diseño visual de platos: equilibrio, armonía y contraste

Unidad Didáctica 2: Acabado de Distintas Elaboraciones Culinarias

- Técnicas avanzadas de decoración
- Uso de texturas, colores y elementos visuales en la presentación de platos



*educa*projects.

Proyectamos tu futuro *hacia el éxito*



AV. CATALUÑA, 11, ENTRESUELO , PUERTA E, 46020, VALENCIA



www.educaprojects.com



962 92 99 85