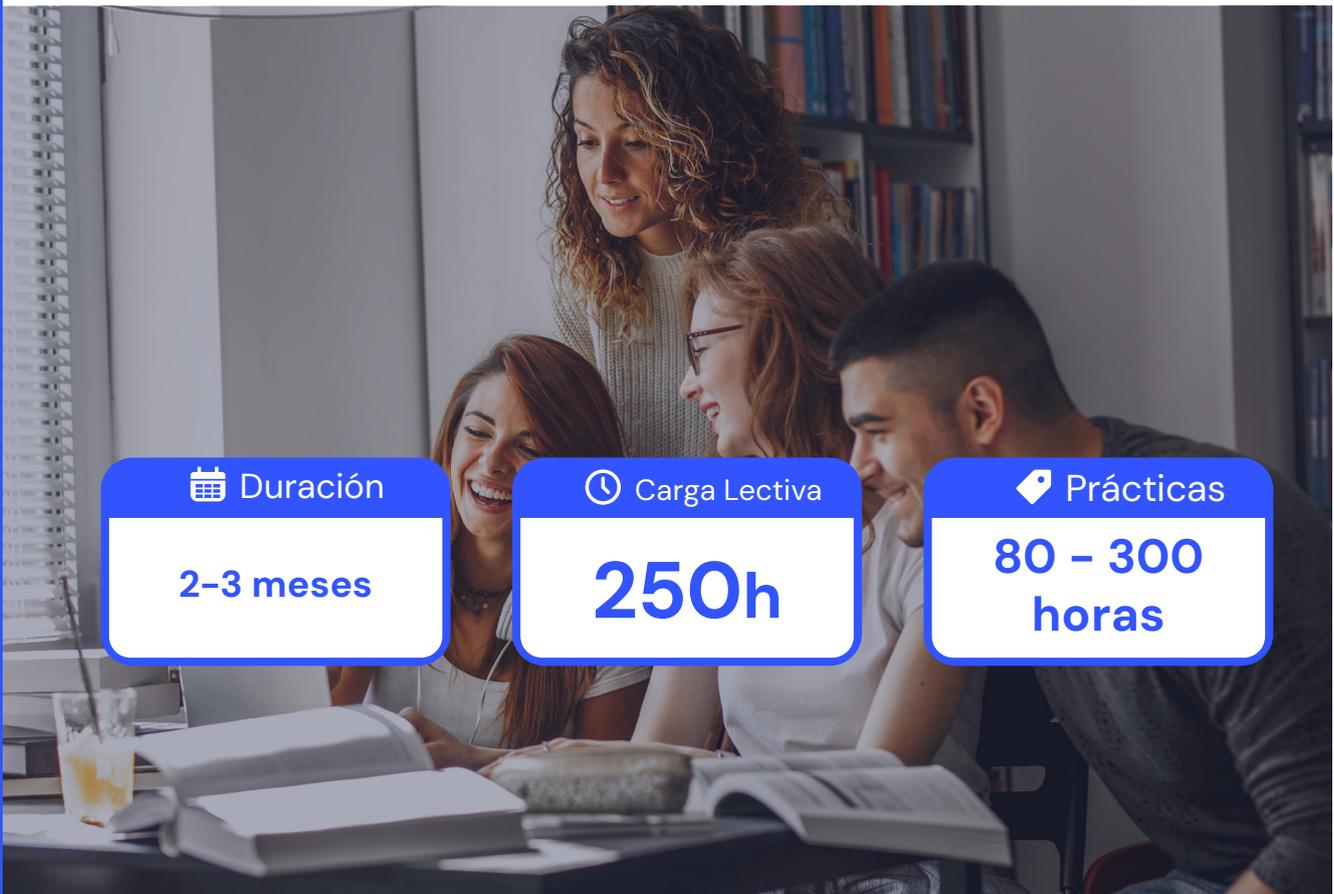




Curso Profesional

Cocina y Repostería



 Duración

2-3 meses

 Carga Lectiva

250h

 Prácticas

80 - 300
horas

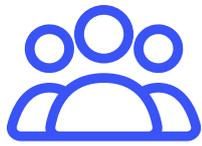
Introducción

El curso de Cocina y Repostería ofrece una formación integral para quienes desean especializarse en el arte culinario y la pastelería. A través de un programa completo, los alumnos adquirirán conocimientos sobre técnicas de cocina, seguridad e higiene alimentaria, elaboración de platos y repostería profesional. Esta formación combina teoría y práctica, preparando a los estudiantes para desempeñarse en restaurantes, hoteles, caterings y emprendimientos gastronómicos.



AV. CATALUÑA, 11, ENTRESUELO , PUERTA E, 46020, VALENCIA
CL. SANTA EULALIA, 6, PLANTA BAJA, 08902, L'HOSPITALET DE LLOBREGAT, BARCELONA

Contenido



¿A quién va dirigido?



Salidas
Laborales



¿Qué
Ofrecemos?



Temario

¿A quién va dirigido?



Este curso está diseñado para todas aquellas personas interesadas en la cocina y la repostería, que deseen formarse profesionalmente en el sector gastronómico. Es ideal para:

Personas apasionadas por la cocina, que quieran desarrollar sus habilidades culinarias.

Futuros chefs y cocineros profesionales, que buscan una formación sólida en cocina y repostería.

Emprendedores gastronómicos, que desean crear su propio negocio en el sector de la restauración.

Profesionales de la hostelería, que quieran ampliar sus conocimientos en gastronomía y repostería.

Personas que buscan mejorar su empleabilidad en restaurantes, hoteles, caterings o pastelerías.

Salidas



Este curso ofrece múltiples oportunidades en el sector gastronómico, permitiendo a los egresados desempeñarse en:

Chef de cocina, liderando la creación y preparación de platos.

Chef ejecutivo, gestionando equipos de cocina y diseñando menús.

Catering, especializándose en la preparación de eventos y banquetes.

Consultor gastronómico, asesorando a restaurantes y negocios de hostelería.

Instructor de cocina, enseñando técnicas y recetas en academias gastronómicas.

Food stylist, especializándose en la presentación estética de los platos.

Emprendimiento propio, montando su propio restaurante, pastelería o negocio gastronómico.

Gestión de cocina, supervisando la organización y operativa de restaurantes y hoteles.

¿Qué Ofrecemos?



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.

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.

Diploma al finalizar el curso, aumentando tus posibilidades de empleo.



Temario



Módulo 1: Elaboraciones Básicas y Platos Elementales con Hortalizas, Legumbres Secas, Pastas, Arroces y Huevo

- Introducción a la cocina y seguridad e higiene en la cocina
- Hortalizas: técnicas de limpieza, corte, cocción y conservación
- Legumbres secas: clasificación, remojo, cocción y conservación
- Pastas: tipos, cocción y salsas básicas
- Arroces: tipos, cocción y platos típicos
- Huevos: tipos, cocción y platos básicos
- Platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevo

Módulo 2: Elaboraciones Básicas y Platos Elementales con Pescados, Crustáceos y Moluscos

- Introducción a los pescados, crustáceos y moluscos
- Técnicas de limpieza, corte y conservación de pescados, crustáceos y moluscos
- Cocción de pescados, crustáceos y moluscos
- Salsas básicas para pescados, crustáceos y moluscos
- Platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos

Módulo 3: Elaboraciones Básicas y Platos Elementales con Carnes, Aves y Caza

- Introducción a las carnes, aves y caza
- Técnicas de limpieza, corte y conservación de carnes, aves y caza
- Cocción de carnes, aves y caza
- Salsas básicas para carnes, aves y caza

Temario



- Platos elementales con carnes, aves y caza

Módulo 4: Elaboraciones Básicas de Repostería y Postres Elementales

- Introducción a la repostería y seguridad e higiene en la cocina
- Técnicas de elaboración de masas, cremas y merengues
- Técnicas de decoración y presentación de postres
- Bizcochos y masas dulces básicas
- Postres y dulces elementales

Temario





educa projects.

Proyectamos tu futuro **hacia el éxito**



AV. CATALUÑA, 11, ENTRESUELO , PUERTA E, 46020, VALENCIA
CL. SANTA EULALIA, 6, PLANTA BAJA, 08902, L'HOSPITALET DE LLOBREGAT, BARCELONA



www.educaprojects.com



VALENCIA 962 92 99 85
BARCELONA 938 39 58 86