

Punta-puntako sukaldaritza teknikak

Gaia Gastronomía eta Sukaldaritza Arteak

ECTS/orduak 275 ECTS

Egutegia 2016/04/18 - 2016/06/10 As-At-Az-Og-Or

Ordutegia 15:00-20:00

Tokia Donostia-San Sebastián <http://www.mondragon.edu/mapak/facultad-de-ciencias-gastronomicas>

Hizkuntzak Gaztelania

Modalitatea Aurrez aurrekoa

Prezioa 2.900 €

Helburuak

Un curso diseñado para que te introduzcas en el manejo de los conceptos de creatividad e innovación y para dominar las técnicas culinarias de vanguardia: conocimiento de los procesos físico-químicos, maquinaria, utensilios y nuevos productos, serán una constante en el contenido del curso.

Con visitas a centros tecnológicos el estudiante también podrá conocer las nuevas tendencias de la cocina de vanguardia. Invitados de los departamentos de I+D de algunos de los restaurantes más prestigiosos a nivel nacional, transmitirán su filosofía, principios y métodos de investigación en los que se basan para el desarrollo de propuestas culinarias personales y diferenciadoras.

PROFUNDIZARÁS EN EL CONOCIMIENTO DE LAS TÉCNICAS CULINARIAS PARA CREAR ELABORACIONES QUE ESTIMULEN TODOS LOS SENTIDOS.

Nori zuzendua

El programa de especialización está dirigido a Profesionales con estudios de cocina y/o experiencia laboral previa (preferiblemente dos años).

Basque Culinary Center tiene un sistema de admisión cuyo objetivo es asegurar que nuestros

estudiantes poseen el nivel académico y competencias personales necesarias para superar con éxito un plan de estudios innovador y exigente.

<https://www.mondragon.edu/cursos/en/topics/gastronomy-and-culinary-arts/course/tecnicas-culinarias-de-vanguardia>