



basque
culinary
center

FORMACIÓN PARA PROFESIONALES

OCTUBRE 2014 > JULIO 2015



PATROCINADOR:

INSALUS
DESDE 1888

m
MONDRAGON
UNIBERTSITATEA

PROFESIONALENTZAKO PRESTAKUNTZA
FORMACIÓN PARA PROFESIONALES
PROFESSIONAL LEARNING SPACE

CURSO

PERFECCIONAMIENTO DE TÉCNICAS CULINARIAS

¿Has estudiado cocina y sientes que todavía tienes mucho que aprender? ¿Tienes una larga experiencia como cocinero pero nunca has recibido formación? A lo largo de dos meses intensos de formación, el estudiante, guiado por profesores de Basque Culinary Center, perfeccionará su técnica culinaria; un recorrido por las técnicas de manipulación y conservación, cocción, pastelería e introducción a la vanguardia, que le permitirá afianzar su base de conocimientos y adquirir nuevas habilidades en la elaboración y presentación de platos, sin olvidar la importancia de realizar una gestión eficaz de la producción culinaria en el restaurante.

OBJETIVOS

Profesionales del sector, con diplomas de cursos de formación y experiencia laboral de 1 año como ayudantes o cocinero.

METODOLOGÍA

- Cursos fundamentalmente prácticos: explicación de técnicas y elaboración de platos relacionados.
- Contenidos transversales que completan las competencias a adquirir por el estudiante: historia, química culinaria, nutrición, innovación, etc.
- Trabajos de activación de conocimientos previos a cada sesión formativa.
- Seminarios extra y participación en las actividades de Basque Culinary Center.
- Visitas a restaurantes y excursiones gastronómicas.
- Realización de trabajo fin de curso.

FORMADORES

- Profesorado experto de Basque Culinary Center.
- Invitados de referencia a nivel nacional.
- Expertos en diferentes áreas de conocimiento: historia de la cocina, gestión de la restauración, análisis sensorial, química culinaria, seguridad e higiene, nutrición, etc.

PATROCINADOR:

INSALUS
DESDE 1888



UN PROGRAMA QUE CONTEMPLA SEMINARIOS DE DIFERENTES TEMÁTICAS COMPLEMENTARIOS, COCINEROS INVITADOS, VISITAS DE APRENDIZAJE Y TRABAJO FIN DE CURSO.

PROGRAMA FORMATIVO

1. INTRODUCCIÓN A LA COCINA CON LÓGICA: HISTORIA, ANÁLISIS SENSORIAL, QUÍMICA CULINARIA.

2. SEGURIDAD E HIGIENE EN LA COCINA.

3. TÉCNICAS CULINARIAS: FUNDAMENTOS, APLICACIONES Y ELABORACIÓN DE PLATOS RELACIONADOS.

- Técnicas de manipulación y conservación de alimentos:
 - Técnicas de preparación y limpieza de alimentos.
 - Técnica de pre elaboración de alimentos crudos.
 - Técnica de deshidratación, deshidratación en horno de productos frescos, para conservación o como textura.
 - Técnica de ahumado y la salazón.
 - Técnica de cocción en ácidos: marinados, ceviches y encurtidos.
 - Técnica de la congelación. Congelación óptica de los alimentos.
 - Técnica de vacío: diferentes aplicaciones. La conservación.
- Técnicas de cocción aplicadas a la cocina creativa:
 - Técnicas de caldos, fondos, consomés, cremas y salsas: cocciones lentas, olla exprés, diferentes métodos de colado y clarificado.
 - Técnica de cocción con agua; escaldados, blanqueados, cocidos.
 - Técnicas de cocción directas: guisados, estofados, braseados y vapor aplicados a la cocina creativa.
 - Técnica de cocción en grasas: frituras, confitados, pochados a la cocina creativa o actual.
 - Técnicas de vacío: confitados, guisados, baja temperatura y largas cocciones.

- Elaboraciones básicas de pastelería de restaurantes: bizcochos, masas, helados y sorbetes
- Elaboraciones básicas de panadería: metodología, técnica y maquinaria.
- Otras técnicas:
 - "Camino a la vanguardia... un pequeño guiño a la cocina modernista"
 - Nuevas técnicas: geles y espesantes. Espumas y emulsiones.
 - Nuevos productos y materia prima.
 - Emplatado y puesta en escena: menaje y utillaje.
 - Procesos creativos.
- "De la tradición a la vanguardia"... otros formatos de presentación: finger food, tapas, pintxos cócteles, etc.

4. LA GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN EN COCINA Y EL CONTROL DE COSTES.

- Control de proveedores.
- Gestión del trabajo en cocina.
- Control de producción de los platos del restaurante.
- Control de los costes de platos.
- Control de los costes de la carta.
- Inventarios.
- Gestión de la maquinaria.
- Gestión de personas; RRHH.
- Restauración sostenible.



DEL 2 DE FEBRERO AL 1 DE ABRIL DEL 2015.



DE LUNES A VIERNES DE 8:30 A 13:30. 375 HORAS LECTIVAS.



3.700 €. IMPORTE BONIFICABLE. INCLUYE DOCUMENTACIÓN Y UNIFORME BCC.



16

Basque Culinary Center

Paseo Juan Avelino Barriola, 101
20009 Donostia-San Sebastián, Gipuzkoa
902 540 866

cursos@bculinary.com

www.bculinary.com

