

PROGRAMA FORMATIVO

CURSO DE COCINA PROFESIONAL INTENSIVA

DETALLES DEL PROGRAMA

Duración y horarios.

Tiene una **duración de 4,5 meses** y en horario de mañana, de 9.00 a 13.00 h. y de lunes a viernes.

Formación.

Te formaremos a fondo y bien a fondo en todo lo fundamental de la cocina y la repostería. Aprenderás mucho más que en un curso de Ayudante de cocina. Es todo un nuevo reto de formación que te brindamos.

¿En qué consiste?

Es un curso intensivo para ser un profesional, a un precio muy reducido y acabando el 30 de junio, donde ya estarás trabajando y empezando tu nueva vida laboral.

Es el primer curso de cocina profesional que lanzamos con una duración de 4 meses y medio y con un temario totalmente actualizado, donde cocinarás todos los días y dominarás todas las técnicas.

¿Cuándo?

A mediados de febrero y hasta el 30 de junio. Esta oportunidad solo la haremos este año, y después volveremos a nuestro curso de 8 meses de cocina profesional.

Objetivo.

Que en verano ya estés trabajando en un buen sitio y con un sueldo decente.

Finalizaremos el 30 de junio y si te esfuerzas, tendrás un buen trabajo.

TEMARIO

- Métodos de cocción
- Fondos y ligazones
- Salsas madre y derivadas
- Huevos
- Ensaladas
- Legumbres
- Verduras y hortalizas
- Pasta fresca
- Arroces
- Cereales
- Patatas
- Pescados
- Mariscos
- Carnes y aves
- Repostería: bizcochos, tartas, helados, chocolate, postres, dulces, galletas, merengues, cremas, masas, hojaldres, etc.
- Comandas
- Alérgenos
- Manipulación de alimentos