

HOTR0408: MF0262_2: UF0070: COCINA CREATIVA O DE AUTOR



HOSTELERÍA Y TURISMO



Gastronomía y restauración

El objetivo de la familia profesional "Hostelería y turismo" es ampliar las competencias y desarrollar las capacidades de los alumnos y alumnas en el ámbito de la gastronomía, restauración y gestión turística.

La metodología elegida es el e-learning, que une y relaciona tres elementos fundamentales para el logro de este objetivo:

1. Plataforma
2. Tutorización
3. Contenido

El tutor, a través de la plataforma, guía al alumno/a a lo largo del estudio del contenido.

Este contenido se caracteriza por:

- Ser interactivo y multimedia, lo que hace que su manejo sea más sencillo.
- Permitir la flexibilidad y autonomía en el aprendizaje.
- Estar disponible para su consulta cuando el/la alumno/a lo necesite.
- Ser un contenido de calidad y fácilmente actualizable ante los frecuentes cambios normativos.
- Disponer de autoevaluaciones para que el/la alumno/a sea consciente de su propio aprendizaje.

Esta familia profesional se centra en acciones formativas relacionadas con las diversas actividades turísticas y gastronómicas. Entre los diversos cursos disponibles se encuentran:

Nuestro Programa Formativo

- Fuentes de información y bibliografía sobre cocina moderna, de autor y de mercado; identificación, selección, análisis, valoración y utilización
- Fundamentos. Características generales de estos tipos de cocina
- Evolución de los movimientos gastronómicos
- Pioneros franceses y españoles
- La Nouvelle Cuisine o Nueva Cocina. Antecedentes
- Hábitos y tendencias de consumo de elaboraciones culinarias
- De la nueva cocina o la Nouvelle Cuisine a la cocina actual
- Utilización de materias primas características de cada zona en cocina creativa
- Cocina de fusión
- Cocina Creativa o de Autor
- Platos españoles más representativos
- Su repercusión en la industria hostelera
- El mercado y sus productos. Nuevos productos introducidos en nuestros mercados en la última década
- Influencia de otras cocinas
- Experimentación de modificaciones en cuanto a las técnicas y procedimientos, instrumentos empleados, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y formas de acabado
- Justificación y realización de variaciones en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias
- Análisis, control y valoración de resultados
- Aplicación de métodos de evaluación del grado de satisfacción de consumidores de nuevas elaboraciones culinarias
- Justificación de ofertas comerciales de los nuevos resultados obtenidos

Dirigido A:

Profesionales del sector de la restauración y/o hostelería que deseen aprender a preparar y presentar elaboraciones culinarias complejas.

Objetivo general

Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional