

CURSO ABR-JUN

INICIO CURSO: 27/04/2011

FINAL CURSO: 01/06/2011

 Generalitat de Catalunya
Consorti per a la Formació Contínua
de Catalunya

 **Unió Europea**
Fons social europeu
L'FSE inverteix en el teu futur



CETT

CURSOS GRATUITOS

Cocina Creativa (40h)

**DESTINADO PRIORITARIAMENTE A TRABAJADORES EN
ACTIVO SECTOR HOSTELERÍA**

- **CENTRO ESPECIALIZADO: INMEJORABLES INSTALACIONES**
- **CONTENIDO FORMATIVO DEL CURSO**

UNIDADES DIDÁCTICAS:

- **PARTE TEÓRICA (10h)**
 1. La creatividad en la elaboración de platos propios.
 2. La responsabilidad del cocinero en la confección y presentación de platos especiales.
 3. Principios y criterios básicos en la combinación de alimentos.
 4. Innovaciones y sustituciones de materias primas. Importancia en la adecuación en la sustitución o introducción de nuevos productos.
 5. La certificación de la calidad en la hostelería.
- **PARTE PRÁCTICA (30h)**
 1. Preparación de menús de degustación.
 2. La cocina de autor.
 3. Batería de menaje y utensilios para la preparación y presentación de los platos.
 4. La limpieza de los equipos y utensilios de trabajo. Cura y productos empleados.
 5. Confeccionar nuevos platos a partir de recetas de creación propia con presentación original.

HORARIO CLASES: Martes, Miércoles y Jueves de 17h a 19:30h

PLAZAS LIMITADAS

INFORMACIÓN:
93.504.04.25
de 09.00 a 14.00h

***HORARIO
INSCRIPCIONES
SECRETARÍA**

12.00h a 19.00h

***DOCUMENTACIÓN
A
PRESENTAR**

- Fotocopia del DNI / NIE
- Fotocopia última nómina o recibo de autónomos o Hoja de registro OTG
- Currículum

***LUGAR**

**ESCOLA D'HOTELERIA I
TURISME CETT**
Av. Can Marçet, 36-38
08035 Barcelona
L3 Metro <Mundet>
Salida 4 Ronda de Dalt
Bus: 10-27-60-73-76