

Curso de Especialización en Cocina

OBJETIVOS

- Mejorar técnicas culinarias avanzadas
- Perfeccionar las habilidades técnicas en cocina
- Manipular el producto de una manera limpia
- Conocer a fondo todos los productos, sus propiedades y posibilidades
- Mejorar la creatividad en el plato
- Aprender las bases de la cocina de autor
- Optimizar los conocimientos de la dieta mediterránea

900 horas

22 semanas

FEBRERO

REQUISITOS DE ACCESO

- Titulación académica o certificado de experiencia laboral (2 años)
- Mayor de 18 años

SALIDAS PROFESIONALES

- Jefe de Partida
- Jefe de Cocina
- Chef Ejecutivo

HORARIOS

- Martes a Sábado. De 9:00 h. a 17:00 h.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
	Clase teórica	Habilidades Transversales	Módulos semanales	Habilidades Transversales	Clase teórica	
	Práctica Mise en Place	Práctica Mise en Place	Monográficos	Práctica Mise en Place	Práctica Eventos	
Descanso	Comida	Comida	Visitas	Comida	Comida	
	Práctica Servicio	Práctica Servicio	Observaciones sectoriales	Práctica Servicio	Práctica Eventos	
	Tutoría	Tutoría		Tutoría	Tutoría	

TALLER I + D
(1 domingo mensual)

TALLERES MONOGRÁFICOS

- 2 Talleres monográficos al mes
- Temáticas: Arroces de aquí y de allá, Pescados de destrío y su aplicación a la alta cocina, La cocina de las setas, Carnes de caza, Cocina vegetariana, Cocina al vacío, ...
- Los alumnos obtendrán un dossier de fichas técnicas de cada plato elaborado

VISITAS TEMÁTICAS

- 1 Visita temática al mes
- Visitas: Bodegas, explotaciones agrícolas, proveedores diversos,....
- Los alumnos elaborarán un dossier de productos

OBSERVACIONES SECTORIALES

- 1 observación al mes
- Observaciones. Enoterra, Xerta, Pinell de Brai, Pla dels Catalans, Celler , Un dia con Fran,...
- Los alumnos realizarán un dossier sectorial

PRÁCTICA MISE EN PLACE

- Se realizarán grupos rotativos para la práctica en cada una de las 4 diferentes
- Partidas: Cocciones (carnes y pescados), Guarniciones, Arroces y Salsas, Cuarto Frío (Aperitivos y entrantes fríos)
- Sistema de rotaciones 5 semanas en cada partida

EL SERVICIO

- Vivir el día a día , la realidad de todo el que lleva implícito un servicio de calidad
- Los alumnos asimilarán un sistema de buenas prácticas en servicio

PRÁCTICA GESTIÓN DE EVENTOS

- Producción en bodas
- Gestión en banquetes
- Servicio en bodas/banquetes
- Los alumnos adoptarán un sistema de buenas prácticas en banquetes



TUTORIAS

- Los alumnos tendrán a su disposición 2 tutores: Tutor de Cocina y Tutor de Estudio
- Temática de las tutorías de cocina:
En las tutorías de cocina se elabora el “ Resumen de buenas prácticas en sala”, recogiendo las situaciones que se han encontrado durante el servicio, como se han resuelto y cual es la mejor manera de resolverlas.
- Temática de las tutorías de estudio:
En las tutorías de estudio se evalúa el nivel de aprendizaje, se gestionan posibles conflictos, además de revisión del trabajo individual, actitud del alumno y la interacción con los diferentes profesores.
- Estas tutorías tendrán una duración de media hora cada una y se realizan al finalizar la jornada de clase.

TALLER DE I + D

- 1 domingo al mes de 10:00 a 14:00 horas
- Creación propia de platos con el soporte del Tutor de Cocina
- Concurso del mejor plato elaborado por un alumno a final de curso . El ganador tendrá un premio (comida para 2 personas en un gastronómico del grupo Villa Retiro)

HABILIDADES TRANSVERSALES

- Pensamiento lateral (creatividad)
- Gestión del estrés
- Resolución de conflictos
- Trabajo en equipo
- Liderazgo de equipos de trabajo
- Habilidades de comunicación
- Organización y Planificación

CLASES TEORICAS

- Teoría sobre productos
- Teoría sobre las partidas

