






COCINA CREATIVA PARA EMPRENDEDORES: PINCHOS Y APERITIVOS GOURMET

Toledo

¡Plazas limitadas!!

-  **Fecha:** 26 de junio - 29 de julio
-  **Lugar Teoría:** Toledo Vivero de Empresas (Calle Dinamarca, 4)
-  **Lugar Prácticas:** CES Juan Pablo II (C. Río Gabriel, 1)
-  **Horario:** De 8:30 a 13:30
-  **Duración:** 120 horas

INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES:

sperez@camaratoledo.com
Tel. 925280111 ext.4204

Curso Gratuito

- Beca para ayuda del transporte 3€/día
- Edad de 17 a 64 años
- Bolsa de empleo
- Personas trabajadoras y desempleadas

COCINA CREATIVA PARA EMPRENDEDORES: PINCHOS Y APERITIVOS GOURMET

DURACIÓN

120 horas

LUGAR

Formación teórica: Vivero de Empresas (Calle Dinamarca, 4)

Formación práctica: CESS Juan Pablo II (C. Río Cabriel, 1)

HORARIO

de lunes a viernes de 8:30 a 13:30

DIRIGIDO

A cualquier persona interesada en formarse en este ámbito, que necesite apoyo en aspectos clave del emprendimiento, o bien antes de constituirse como empresa, o bien durante su actividad, mejorando sus competencias emprendedoras y empresariales.

TITULACIÓN OBTENIDA

Diploma acreditativo

METODOLOGÍA

Presencial

PRECIO

Gratuito

OBJETIVOS

- 1) Desarrollar la creatividad culinaria
- 2) Conocer y aplicar técnicas avanzadas de cocina
- 3) Mejorar la presentación y emplatado
- 4) Gestionar un negocio culinario
- 5) Desarrollar habilidades prácticas
- 6) Conocer y utilizar ingredientes de calidad
- 7) Fomentar la cultura gastronómica
- 8) Crear un portafolio culinario

COCINA CREATIVA PARA EMPRENDEDORES: PINCHOS Y APERITIVOS GOURMET



PROGRAMA FORMATIVO

Módulo 1: Introducción a la Cocina de Aperitivos

- 1.1. Historia y origen de las tapas, pinchos y canapés.
- 1.2. Importancia de los aperitivos en la gastronomía.
- 1.3. Tendencias actuales en la cocina de aperitivos.

Módulo 2: Técnicas de Cocina Básicas

- 2.1. Seguridad en la cocina.
- 2.2. Herramientas y utensilios esenciales.
- 2.3. Técnicas de cocción avanzadas.
- 2.4. Cortes de verduras, carnes y pescados.

Módulo 3: Ingredientes y Materias Primas

- 3.1. Selección y compra de ingredientes frescos y de calidad.
- 3.2. Características de ingredientes clave como frutos del mar, carnes, verduras, quesos y embutidos.
- 3.3. Estacionalidad de los ingredientes y su influencia en la planificación de menús.

Módulo 4: Tapas Tradicionales

- 4.1. Preparación de tapas clásicas: tortilla española, croquetas, patatas bravas, etc.
- 4.2. Presentación y emplatado.
- 4.3. Ajuste de recetas para adaptarlas a preferencias dietéticas.

Módulo 5: Pinchos y Montaditos

- 5.1. Creación de pinchos y montaditos variados.
- 5.2. Utilización de pan y otros soportes.
- 5.3. Decoración y presentación artística.

Módulo 6: Canapés

- 6.1. Concepto de canapés y su historia.
- 6.2. Preparación de canapés fríos y calientes.
- 6.3. Diseño y presentación de canapés para eventos.

Módulo 7: Emprendimiento

- 7.1. Establecimiento de la oferta.
- 7.2. Estudio de mercado y de la competencia.
- 7.3. Cálculo de costes y precio de venta.
- 7.4. Técnicas de venta y marketing.