

Módulo 2 Cocina creativa y de autor (30h)

AF: 32095

OBJETIVO

El presente curso tiene como objetivo general dotar al alumno de los conocimientos necesarios para crear y promocionar su propia oferta gastronómica creativa.

Además, se centra en otros objetivos más específicos:

Saber qué instrumentos y qué vajilla se utilizan en cocina creativa.

Aprender a cortar correctamente verduras, carne tanto porcina como vacuna y pescado.

Analizar las distintas técnicas de emplatado y los errores más comunes a la hora de desempeñar esta labor.

Saber usar distintas salsas a la hora de emplatar.

Estudiar las distintas técnicas de ventas que podemos emplear para que nuestro negocio sea rentable.

Adquirir los conocimientos necesarios para desarrollar planes de acción y marketing con el fin de promocionar una oferta gastronómica.

ÍNDICE

"UNIDAD 1. INSTRUMENTOS, VAJILLAS, FORMAS DE CORTES Y COMBINACIONES

Introducción

Mapa conceptual

1.1. Instrumentos empleados

1.2. Vajillas

1.3. Forma y corte de los géneros

1.3.1. Corte de verduras

1.3.2. Despiece vacuno

1.3.3. Despiece porcino

1.3.4. Limpieza y corte de pescado

Resumen

UNIDAD 2. TÉCNICAS Y REGLAS BÁSICAS DE EMPLATADO

Introducción

Mapa conceptual

2.1. Técnicas de emplatado

2.2. Normas básicas de emplatado

2.3. Uso de salsas en el emplatado

2.4. Errores que se cometen al emplatar

2.5. Herramientas a usar para el emplatado

Resumen

UNIDAD 3. TÉCNICAS DE VENTA Y PLAN DE MARKETING. DISEÑO OFERTA GASTRONÓMICA

Introducción

Mapa conceptual

3.1. Técnicas de venta

3.1.1. La plataforma comercial

3.2. Plan de acción

3.3. Plan de Marketing

3.3.1. Archivo multimedia: "Creación de un plan de marketing para nuestro negocio"

3.4. Realización y diseño de ofertas gastronómicas

3.4.1. Técnicas para el diseño de una oferta gastronómica atractiva

Resumen

BIBLIOGRAFÍA

GLOSARIO