Jefe de Cocina. Especialidad Tapas, Pinchos y Canapés

+ Información Gratis

Titulación acredidatada por la Comisión Internacional de Formación de la UNESCO

Jefe de Cocina. Especialidad Tapas, Pinchos y Canapés

Duración: 300 horas

Precio: 180 € *

Modalidad: A distancia

* Materiales didácticos, titulación oficial y gastos de envío incluidos.

Descripción

Las tapas, pinchos y canapés se han convertido en una forma diferente de comer: más ágil, placentera, variada y social. Una costumbre que empieza a rebasar la frontera entre los establecimientos públicos y los hogares españoles.
Con este curso el alumno aprenderá los conocimientos y habilidades necesarias para optimizar el servicio a partir de tapas, pinchos y canapés.

+ Información Gratis

A quién va dirigido

Este curso está dirigido a empresarios de hostelería, cocineros, ayudantes de cocina, alumnos de hostelería y aficionados a la cocina que deseen incorporar tapas, pinchos y canapés originales que harán las delicias de los clientes.

Objetivos

- Analizar y diferenciar los conceptos de Alimentación y Nutrición.
- Identificar los diferentes tipos de alimentos según su función en el organismo.
- Diferenciar los conceptos de género Perecedero y No Perecedero.
- Conocer los principios generales de los diferentes métodos de conservación de los alimentos, así como su clasificación y diferencias.
- Identificar los diferentes tipos de salsas más empleados a la hora de elaborar tapas, pinchos y canapés.
- Conocer las principales elaboraciones de tapas, pinchos y canapés, más representativas del recetario español.

Para que te prepara

Con este curso el alumno aprenderá la preparación y presentación de diversos y variados tipos de tapas, pinchos y canapés. Además de practicar las técnicas que se precisan para llevar a cabo una correcta elaboración de recetas de rápida elaboración.

Salidas laborales

Hostelería, Turismo, Cocina de Restaurantes y Comedores.

+ Información Gratis

Titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova Formación vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).

INESEM

Euroinnova Formación

como Centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de Acciones de Formación a Distancia

EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

D. Antonio Sánchez Sánchez

con D.N.I. 01010101X ha superado los estudios correspondientes de

Técnico Superior en Igualdad de Género

de 300 horas de duración, perteneciente al Plan de Formación Continua EUROINNOVA en la convocatoria del 2008.
Y para que surtan los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente EC/2008-0001-01

Con un nivel de aprovechamiento ALTO

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en Granada a 31 de noviembre de 2008

El/La profesor/a titular, | La Dirección General | El/La interesado/a

Manuel Angel López Pérez | Jesús Moreno Hidalgo | Antonio Sánchez Aguilera

Centro de Formación Superior de POSTGRADO INESEM

EUROINNOVA.ES

Centro Asociado INTERNATIONAL COMMISSION on DISTANCE EDUCATION

Forma de financiación

- Contrarrembolso.
- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.

Metodología

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios.

Los materiales son de tipo monográfico, de sencilla lectura y de carácter eminentemente práctico. La metodología a seguir se basa en ir leyendo el manual teórico así como ir visionando las distintas lecciones que presenta el CDROM Multimedia, a la vez que se responden las distintas cuestiones y ejercicios que se incluyen dentro del cuaderno de evaluación.

Para su evaluación, el alumno/a deberá hacernos llegar en el sobre de franqueo en destino, dicho cuaderno de evaluación. La titulación será remitida al alumno/a por correo, una vez se haya comprobado el nivel de satisfacción previsto (60% de total de las respuestas).

Materiales didácticos

- Manual teórico 'Jefe de Cocina. Especialidad Tapas, Pinchos y Canapés'

- Cuaderno de ejercicios

- CDROM 'Jefe de Cocina. Especialidad Tapas, Pinchos y Canapés'

+ Información Gratis

Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.
Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.

+ Información Gratis

Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido:

- **Master a distancia y online:** El plazo de finalización será de 12 meses a contar desde la fecha de recepción de las materiales del curso.
- **Curso a distancia y online:** El plazo de finalización será de 6 meses a contar desde la fecha de recepción de los materiales del curso.

En ambos casos, si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada de 3 meses.

Bolsa de empleo

El alumno tendrá la posibilidad de incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por más de 2000 empresas y organismos públicos colaboradores, en todo el territorio nacional.

Club de alumnos

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

Revista digital

El alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

+ Información Gratis

Programa formativo

MÓDULO 1. HIGIENE ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO DE ALIMENTO. CADENA ALIMENTARIA

Introducción
Concepto de Alimento
La cadena Alimentaria

UNIDAD DIDÁCTICA 2. HIGIENE ALIMENTARIA

Concepto de higiene alimentaria
Consecuencias de una mala práctica alimentaria
Medidas higiénicas
Ventajas de una buena práctica higiénica

MÓDULO 2. CONOCIMIENTO DEL GÉNERO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CLASIFICACIÓN DE LOS GÉNEROS

Género perecedero y no perecedero

MÓDULO 3. TÉCNICAS DE COCINA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

Conservación de alimentos
La refrigeración
La congelación
La deshidratación y desecación
Encurtido
La salazón y curados
Adobo, Escabeche y Marinada
Pasteurización
Esterilizada
Ahumado
Nuevas tecnologías

MÓDULO 4. CANAPÉS, TAPAS Y PINCHOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ASPECTOS GENERALES

Canapés, tapas y pinchos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VARIEDADES Y ELABORACIÓN

Jamones, embutidos y quesos
Verduras I
Verduras II
Pescados
Carnes

MÓDULO 5. RECETARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. VINAGRES, VINAGRETA Y SALSAS

Vinagres
Vinagretas
Salsas de acompañamiento I
Salsas de acompañamiento II

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RECETARIO

Canapés

+ Información Gratis

Tapas I
Tapas II
Tapas III
Pinchos I
Pinchos II

+ Información Gratis