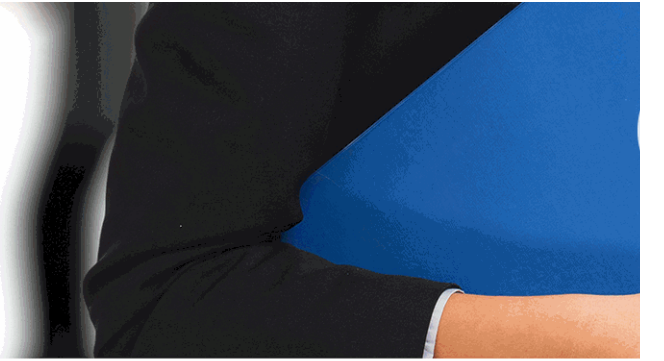
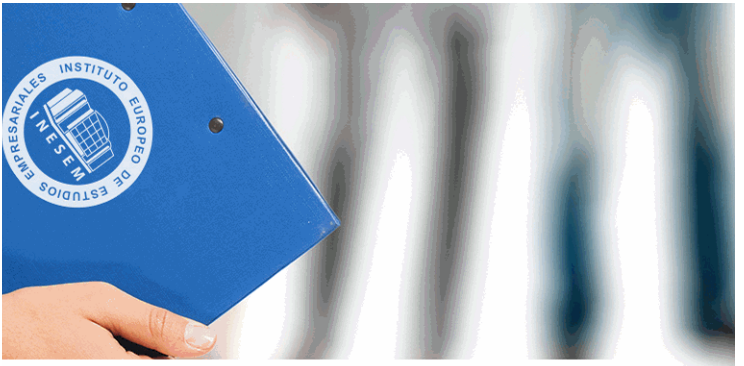


INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES
INESEM

I N

BU

Cocina Creativa c



NESEM

SINESS SCHOOL

o de Autor (Online)

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada empre

Cocina Creativa

duración total: 30 horas ***horas telefo***

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

+ Información Gratis

descripción

En la actualidad, en el mundo de la restauración, es mu
procesos de preelaboración, preparación, presentación
definir ofertas gastronómicas, aplicando con autonomía
la calidad y objetivos económicos establecidos y respeta
higiene en la manipulación alimentaria. Por ello, con el p
conocimientos necesarios para preparar y presentar los

+ Información Gratis

+ Información Gratis

a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo q
conocimientos técnicos en este área.

+ Información Gratis

objetivos

- Practicar posibles variaciones en las elaboraciones cul
cuanto las técnicas, forma y corte de los géneros, altern
sabores y forma de presentación y decoración.
- Evaluar la información que se genera en términos de g
potencial demanda, deduciendo los cambios necesarios
realizar las adaptaciones oportunas.

+ Información Gratis

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de
Creativa o de Autor, certificando el haber superado las c
incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competen
experiencia laboral y de la formación no formal, vía por l
correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través
publicando las distintas Comunidades Autónomas, así c
Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competenc
laboral)

salidas laborales

Desarrolla su actividad profesional tanto en grandes con
principalmente del sector de hostelería, aunque también
pequeños establecimientos del subsector de restauración

+ Información Gratis

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte
Oficial que acredita el haber superado con éxito todas la
el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la du
alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que e
firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de l
recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

+ Información Gratis

INSTITUTO EUROPEO DE EST

como centro de Formación acreditado para la im
EXPIDE LA SIGUIENTE

NOMBRE DEL A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los

Nombre de la Acc

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formac
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con

Con una calificación de S

Y para que conste expido la pre
Granada, a (día) de (m

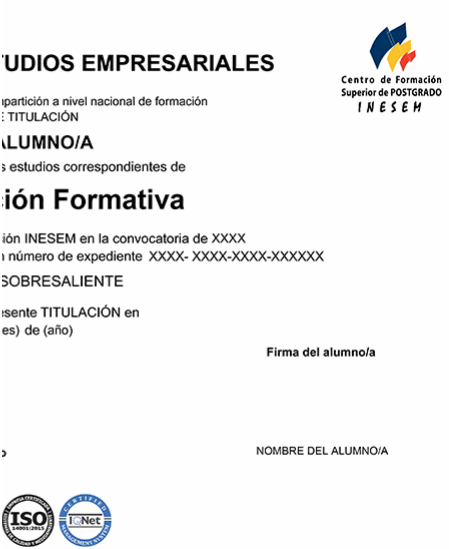
La direccion General

MARIA MORENO HIDALGO

Sello

forma de bonificación

+ Información Gratis



'UDIOS EMPRESARIALES

Centro de Formación Superior de POSTGRADO INESEM

partición a nivel nacional de formación
: TITULACIÓN

ALUMNO/A

s estudios correspondientes de

ión Formativa

ión INESEM en la convocatoria de XXXX
n número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

SOBRESALIENTE

nsente TITULACIÓN en
es) de (año)

Firma del alumno/a

NOMBRE DEL ALUMNO/A

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los s
mes a la Seguridad Social.

+ Información Gratis

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a trav
metodología de aprendizaje online, el alumno debe avar
itinerario formativo, así como realizar las actividades y a
del itinerario, el alumno se encontrará con el examen fin
mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para pode

Nuestro equipo docente y un tutor especializado har
todos los progresos del alumno así como estableciendo
consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar to
Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunid
aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

+ Información Gratis

materiales didácticos

- Manual teórico 'UF0070 Cocina Creativa o de Autor'

+ Información Gratis

+ Información Gratis

profesorado y servicio de tutorías

+ Información Gratis

Nuestro equipo docente estará a su disposición para de contenido que pueda necesitar relacionado con el cu nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email un documento denominado “Guía del Alumno” entregad Contamos con una extensa plantilla de profesores espe con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y form como solicitar información complementaria, fuentes bibli Podrá hacerlo de las siguientes formas:

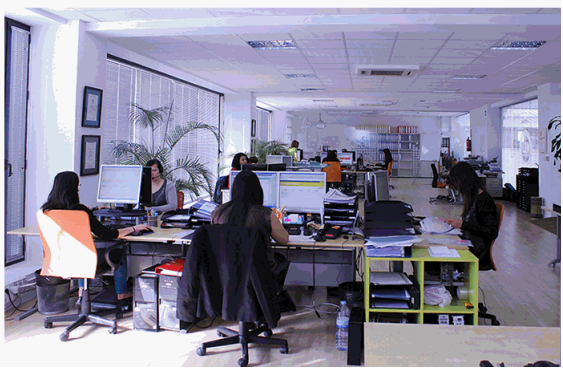
- **Por e-mail**: El alumno podrá enviar sus dudas y co respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono**: Existe un horario para las tutorías tel hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual**: El alumno/a puede c del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizan

+ Información Gratis

+ Información Gratis



+ Información Gratis

INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES
INESEM

INESEM
Instituto Europeo de
Estudios Empresariales

plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo par
misma duración del curso. Existe por tanto un calendari
de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cu
de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad

+ Información Gratis

a la finalización del curso, que dependerá de la
o formativo con una fecha de inicio y una fecha

ursos de modalidad online, el campus virtual
y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de
disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y pron
para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, p
artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de op
administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

+ Información Gratis

Este sistema comunica al alumno directamente con nue
de matriculación, envío de documentación y solución de

Además, a través de nuestro gestor documental, el alum
sus documentos, controlar las fechas de envío, finalizac
lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos,
seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

programa formativo

UNIDAD DIDÁCTICA 1. COCINA MODERNA, DE AUTO

1.Fuentes de información y bibliografía sobre cocina m
análisis, valoración y utilización.
2.Fundamentos. Características generales de estos tip
3.Evolución de los movimientos gastronómicos.

+ Información Gratis

4.Pioneros franceses y españoles.
5.La Nouvelle Cuisine" o Nueva Cocina. Antecedentes
6.Hábitos y tendencias de consumo de elaboraciones
7.De la nueva cocina o "la Nouvelle Cuisine" a la cocir
8.Utilización de materias primas características de cac
9.Cocina de fusión.
10.Cocina Creativa o de Autor.
11.Platos españoles más representativos.
12.Su repercusión en la industria hostelera.
13.El mercado y sus productos. Nuevos productos intro
14.Influencia de otras cocinas.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EXPERIMENTACIÓN Y EVALU

1.Experimentación de modificaciones en cuanto a las corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combir
2.Justificación y realización de variaciones en la decor
3.Análisis, control y valoración de resultados.
4.Aplicación de métodos de evaluación del grado de s culinarias.
5.Justificación de ofertas comerciales de los nuevos re

+ Información Gratis

+ Información Gratis