

Curso de Chef Avanzado – Programa Formativo (700 horas)

1. Programa Didáctico Básico (100 horas)

2. Programa Didáctico Avanzado (100 horas)

3. Live Training (500 horas)

1. Programa Didáctico Básico

- Certificado APPCC (HACCP)
- Introducción a la cocina y uniformes
- Máquinas y utensilios de Cocina. Cómo usarlos
- Explicación de los cuchillos
- Manejo y habilidades de los cuchillos
- Mise en place y secciones de la cocina
 - Mise en place de caldos, salsas y sopas
 - Mise en place de carne, aves, pescado y marisco
 - Mise en place de verduras y especias
- Condimentos (Agrio, Dulce, Salado, Ácido)
- Diferencias entre Entrantes – Principales – Segundos – Postres (Porciones (gr.), Sincronización)
- Carnes, aves y caza
- Pescado y marisco
- Salsa y sopas
- Pasta y risotto
- Estofado
- Caldos & aliño
- Técnicas de Cocina (plancha, parrilla, asado, salteado, frito, al vapor, hervido, a fuego lento, cocido)
- Habilidades de presentación

- Panadería
- Pastelería, postres y confitería

2. Programa Didáctico Avanzado

- Introducción a la cocina profesional
- Ingredientes y técnicas de fabricación
- Técnicas avanzadas de cocina
- Tópicos contemporáneos en el arte culinario
- Técnicas de cocina molecular
 - Sous-vide
 - Esterificación
 - Carbonación
 - Películas y geles
 - Aire y Espuma
 - Congelado rápido con Nitrógeno Líquido

Equipamiento utilizado: Themomix, Cocina al vacío, Termostato de inmersión, Batidora Gourmet, Aromatizador, Pistola de Ahumado, etc.

Serán usados una gran variedad de ingredientes para gelificar y crear texturas, suministrados por “Powder for Texture”.

- Cocina en restaurantes contemporáneos
- Servicio en restaurantes contemporáneos
- Carne, aves y caza
- Pescado y marisco
- Salsas y sopas
- Técnicas avanzadas en panadería y pastelería
- Habilidades de presentación
- Estofado

- Caldos y aliños

3. Live Training (mira nuestra sección de Restaurantes Asociados)

- Caldos, salsas y sopas
- Pastas – Pasta fresca y pasta seca. Realización, almacenamiento y recetas
- Verduras – Verduras, patatas, cereales y legumbres, pastas y *dumplings*
- Carne Parte 1– Clasificación, limpieza, carnes blanca y roja, almacenamiento y técnicas de cocinado:
 - Parrilla, plancha y asado
 - Salteado, frito
 - Vapor y cocina de inmersión
 - Braseado y estofado
 - Técnicas de cocina alternativa (sous vide...)
- Carne Parte 2 – Bases y caldos de vino y carnes rojas, almacenamiento y recetas
- Pescado Parte 1 – Clasificación, limpieza, pescado blanco y marisco, almacenamiento, y técnicas de cocina
 - Salteado y frito
 - Vapor y cocina de inmersión
 - Braseado y estofado
 - Técnicas de Cocina Alternativa (sous vide...)
- Garde Manger
 - Ensaladas
 - Hors d'oeuvre y appetizers
 - Charcutería y garde manger
- Panadería y Pastelería
 - Mise en place
 - Pan

- Masa y pasta pastelera
- Cremas y mousses
- Rellenos, glaseados y salsas de postres
- Presentación de los postres