

CURSO ONLINE 100% BONIFICADO

COCINA ESPAÑOLA E INTERNACIONAL



Curso bonificado por Fundación Tripartita y Seguridad Social. No supone ningún coste para empresa ni trabajador
Duración: 60 horas | Modalidad: online

Programa:

TEMA 1 COCINA ESPAÑOLA

- Características generales y evolución histórica.
- Alimentos españoles más emblemáticos.
- Productos con “Denominación de Origen” protegida.
- La dieta mediterránea y sus características.
- Cocina tradicional y cocina de vanguardia.
- La actual cocina española en el mundo.
- Platos más representativos de la gastronomía española.
- Tapas, pinchos, banderillas, montaditos y cocina en miniatura.
- Las cocinas de las distintas autonomías.
- Principales peculiaridades.
- Platos más representativos.
- Restaurantes españoles más reconocidos.
- Utilización de todo tipo de la terminología culinaria.
- Test de evaluación.

TEMA 2 COCINA DEL RESTO DE EUROPA

- La cocina francesa e italiana y sus características.
- Su influencia en la gastronomía de otros países.
- Platos y productos más representativos.
- La cocina portuguesa.
- Principales características y platos más representativos.
- Otras cocinas del continente y sus platos más implantados en España.
- Test de evaluación.

TEMA 3 OTRAS COCINAS DEL MUNDO

- La gastronomía en Iberoamérica.
- Platos y alimentos más representativos de los distintos países.
- Otras cocinas de América.
- Características generalidades de la cocina del Magreb.
- Platos, productos y más representativos.
- Menaje más característico.
- Aportaciones de la cocina asiática a la gastronomía:
- Principales platos y alimentos y condimentos.
- El wok y sus características.
- Otros recipientes y utensilios.



**CUBIC
FORMACIÓN**

Si quieres información o inscribirte,
pincha aquí y déjanos tus datos
para que nos pongamos en contacto

www.cubicformacion.com