

Curso Cocinar como un Chef



ACELERA TU FUTURO

Curso Online

Cocinar como un Chef

Programa General del Curso Cocinare como un Chef

Temas tratados

Preparar Aperitivos de Chef.

Entrantes de Chef: para buffet y servidos.

Primeros Platos de Chef: para cada cena.

Segundos Platos de Chef: Pescados y Carnes

Guarniciones de Chef: para cada plato.

Dulces de Chef: Preparar y Presentar.

Party con los amigos: Finger Food.

Las Fiestas: Cocinar en Navidad y Pascua.

Cocina para los niños.

La cena romántica.

La cocina vegetariana.

Objetivos y Modalidad de Uso y Evaluación

El curso está dirigido a quienes desean revolucionar su relación con la cocina, la mesa y el sabor.

La profesora es Letizia Fidotti, una chef de fama nacional, con basta experiencia en la realización de Cursos de alto nivel e importantes apariciones televisivas.

El objetivo del curso es el de ser accesible a todos, enseñándoles a cocinar como nadie, que les permita preparar platos especiales capaces de sorprender a vuestra familia y a vuestros comensales. Les permitirá tener ases bajo la manga para cada ocasión: una fiesta con los amigos, una cena romántica, las fiestas de Pascua y Navidad, un buffet para una inauguración, la comida para los niños y muchos otros platos para ocasiones ordinarias y extraordinarias.

En definitiva, no es un común Curso de cocina, sino que es un Curso que les enseñará a "cocinar como un chef": platos especiales y de alto nivel, de forma simple y accesible, tanto técnica como económicamente.

El curso se imparte en modalidad online, en una plataforma FAD. Comprende material didáctico (Apuntes y Video lecciones).