

ALTA COCINA INTERNACIONAL

OBJETIVOS

Integrar técnicas culinarias necesarias para la elaboración de un fino recetario en el cual se desarrollarán entradas, principales y postres, armonizando técnicas de presentación y montaje, en forma creativa.

TEMARIO

Módulo I / NORMATIVA Y REGLAMENTACIÓN VIGENTE

1. Requisitos Legales y Reglamentarios.

Módulo II / HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Contaminación de los alimentos.
2. Principales enfermedades transmitidas por contagio alimentario.
3. Higiene personal.

Módulo III / RELLENOS

1. Farsas.

Módulo IV / AHUMADOS

1. Aves
2. Pescados.
3. Mariscos.
4. Carnes.

Módulo V / SALSAS

1. Base oscura.
2. Base blanca.
3. Emulsiones.

4. Salsas especiales.
5. Frías.
6. Calientes.
7. Dulces.
8. Saladas.

Módulo VI / GUARNICIONES

1. Acompañamientos tradicionales.
2. Acompañamientos no tradicionales.

Módulo VII / POSTRES

1. Batidos.
2. Emulsionados.
3. Postres semi-fríos.

DURACIÓN

40 Horas Cronológicas.

CÓDIGO SENCE

08-07-0040-05

PRE-REQUISITOS

Dominio de técnicas de cocina moderna y cocina internacional básica.

METODOLOGÍA

Curso teórico-práctico desarrollado en taller de cocina. El instructor realiza demostraciones para ser repetidas por los participantes, de acuerdo a técnicas, normativas y recetas entregadas a través del curso.

MATERIAL DIDÁCTICO

Los participantes reciben un manual con las recetas sobre las cuales se aplicarán las destrezas a desarrollar.

Gorro y pechera para utilizar en el taller.