coremsa formación

CURSO 100% GRATUITO · TRABAJADORES

Cocina internacional

Especialidad formativa HOTR0010 · Hostelería y turismo

Viaja por las cocinas de Europa, América, Asia y África y amplía tu repertorio profesional.

A tu ritmo
plataforma online 24 h

Online
teleformación a tu ritmo

0 €
curso subvencionado

Baleares
para personas trabajadoras

coremsaformacion.com

900 102 264

Sobre el curso

El curso gratuito de Cocina internacional te lleva de viaje por las grandes tradiciones culinarias del mundo: Europa, América, Asia y África. Online y a tu ritmo, conocerás las cocinas francesa, italiana, norteamericana, latinoamericana, china, japonesa, india y africana, sus productos y sus platos más representativos, y elaborarás tu propio glosario de productos y especialidades del mundo.

¿Qué es la cocina internacional?

En el ámbito profesional es el dominio de recetas, técnicas y productos de distintos países, algo muy útil en restaurantes, hoteles y empresas de catering que reciben clientes de todo el mundo, como ocurre en las Islas Baleares.

Objetivos

El objetivo del curso es que adquieras conocimientos de cocina internacional a partir de las tradiciones culinarias de Europa, América, Asia y África. Al terminar sabrás:

- Entender la cocina internacional como cocina profesional y como suma de cocinas nacionales.
- Reconocer productos y platos típicos de la cocina francesa, italiana y de otros países europeos.
- Distinguir las cocinas de Norteamérica, Centroamérica y Sudamérica.
- Conocer las cocinas de China, Japón e India.
- Identificar la cocina del norte, el centro y el sur de África.
- Manejar un glosario de productos y especialidades del mundo.

Contenidos

1. La cocina internacional: como cocina profesional, como selección de cocinas nacionales y glosario de productos y especialidades del mundo.
2. Cocina europea: francesa, italiana y otras cocinas europeas.
3. Cocina americana: norteamericana, centroamericana y sudamericana.
4. Cocinas orientales: China, Japón e India.
5. Cocina africana: norteafricana, de África central y sudafricana.

Requisitos

- Residir en las Islas Baleares.
- Cabecera de nómina o vida laboral.
- DNI / NIE vigente (con permiso de residencia).

Ficha del curso

Código: HOTR0010

Familia profesional: Hostelería y turismo

Modalidad: online (teleformación)

Precio: gratuito, curso subvencionado

Perspectivas laborales

En las Islas Baleares el turismo y la hostelería son clave para el empleo, y las cocinas que atienden a clientes de muchos países valoran a quien conoce recetas y productos internacionales. Este curso te ayuda a crecer o a cambiar hacia puestos como:

- Ayudante de cocina en restaurantes y hoteles.
- Cocinero/a, completando tu formación con práctica en cocina.
- Auxiliar de cocina en empresas de catering y colectividades.
- Personal de cocina en restaurantes de cocina internacional o de fusión.

También te sirve si ya trabajas en cocina y quieres ampliar tu carta con platos de otros países.

¿Quieres apuntarte?

Las plazas son limitadas. Déjanos tus datos o llámanos y te informamos de las próximas fechas de inicio y de cómo inscribirte.

LLÁMANOS GRATIS
900 102 264

MÁS INFORMACIÓN
coremsaformacion.com