

El presente curso tiene como objetivo general dotar al alumno de los conocimientos necesarios para crear y promocionar su propia oferta gastronómica creativa.

Además, se centra en otros objetivos más específicos: Conocer la historia de este género gastronómico. Aprender las técnicas, productos y elaboraciones más significativas de la cocina creativa y de autor. Estudiar a los cocineros más relevantes del sector y sus platos estrella. Saber qué instrumentos y técnicas se utilizan en cocina creativa. Analizar las distintas técnicas de emplatado. Adquirir los conocimientos necesarios para desarrollar planes de acción y marketing con el fin de promocionar una oferta gastronómica.

UNIDAD 1. HISTORIA Y EVOLUCIÓN DE LA COCINA CREATIVA

1.1. Pioneros franceses y españoles 1.1.1. La cocina en el siglo XVIII 1.1.2. La cocina en los siglos XIX y XX 1.2. La Nouvelle Cuisine o Nueva Cocina. Antecedentes 1.2.1. Archivo multimedia: "Nociones básicas sobre la Nouvelle Cuisine" 1.3. Hábitos y tendencias de consumo de elaboraciones culinarias 1.4. Cocina de fusión 1.4.1. Recetas 1.4.1.1. Usuzukuri de mero con papa arrugada y mojo verde de Ricardo Sanz 1.5. Nuevos productos introducidos en nuestros mercados en la última década 1.5.1. Nuevos ingredientes

UNIDAD 2. TÉCNICAS, PRODUCTOS Y ELABORACIONES MÁS SIGNIFICATIVAS DE LA COCINA CREATIVA Y DE AUTOR

2.1. Esquemas de elaboración de platos 2.1.1. El paladar mental 2.1.2. Factores que influyen en la creatividad 2.2. Técnicas y procedimientos aplicables 2.3. Los nuevos productos alimenticios y sus aplicaciones 2.3.1. Gelificantes 2.3.2. Esferificantes 2.3.3. Emulsionantes 2.3.4. Espesantes 2.3.5. Nitrógeno líquido 2.3.6. Flores, germinados y algas 2.4. Maquinarias e instrumentos 2.4.1. Gastrovac 2.4.2. Sifón Isi 2.4.3. Sifón thermowhip 2.4.4. Pipa de humo eléctrica 2.4.5. Caviariera 2.4.6. Rotaval 2.4.7. Roner

UNIDAD 3. COCINEROS CREATIVOS, PLATOS Y TÉCNICAS MÁS REPRESENTATIVAS

3.1. Fuentes de información y bibliografía sobre cocina creativa. 3.2. Cocineros creativos del momento 3.3. Platos representativos de la cocina de autor con prestigio nacional e internacional 3.3.1. Puré de patatas de Robuchon 3.3.2. Pollo asado de Ducasse 3.3.3. Nube de pesto de Paco Pérez 3.3.4. Gazpacho de cerezas de Dani García

UNIDAD 4. INSTRUMENTOS, VAJILLAS, FORMAS DE CORTES Y COMBINACIONES

4.1. Instrumentos empleados 4.2. Vajillas 4.3. Forma y corte de los géneros 4.3.1. Corte de verduras 4.3.2. Despiece vacuno 4.3.3. Despiece porcino 4.3.4. Limpieza y corte de pescado

UNIDAD 5. TÉCNICAS Y REGLAS BÁSICAS DE EMPLATADO

5.1. Técnicas de emplatado 5.2. Normas básicas de emplatado 5.3. Uso de salsas en el emplatado 5.4. Errores que se cometen al emplatar 5.5. Herramientas a usar para el emplatado

UNIDAD 6. TÉCNICAS DE VENTA Y PLAN DE MARKETING. DISEÑO OFERTA GASTRONÓMICA

6.1. Técnicas de venta 6.1.1. La plataforma comercial 6.2. Plan de acción 6.3. Plan de Marketing 6.3.1. Archivo multimedia: "Creación de un plan de marketing para nuestro negocio" 6.4. Realización y diseño de ofertas gastronómicas 6.4.1. Técnicas para el diseño de una oferta gastronómica atractiva