

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. Vegetales y hongos "negroazulados" de David Muñoz 1.4.1.2. 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. Albóndigas en caldo aromático de coco de Ramsey 3.3.4. Sopa fría de Melón a la menta, Melón en caipiriña y helado de Coco de Berasategui 3.3.5. Dashi de romesco, bogavante, patata y zanahoria de Ruscalleda 3.3.6. Nube de pesto de Paco Pérez 3.3.7. Gazpacho de cerezas de Dani García 3.3.8. Viaje a La Habana de Jordi Roca

## **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