

# TAPAS Y APERITIVOS. APROVECHAMIENTO Y RENTABILIDAD

## OBJETIVOS

PROPORCIONAR CONOCIMIENTOS BASICOS PARA POTENCIAR LAS TAPAS DENTRO DE LA CARTA.

ACTUALIZAR LA CARTA DE TAPAS DEL ESTABLECIMIENTO.

OBTENER MAYOR RENTABILIDAD EN LAS ELABORACIONES.

HACER ATRACTIVAS LAS TAPAS MAS TRADICIONALES.

APROVECHAR LOS PRODUCTOS DE TEMPORADA.

## PROGRAMA:

- Cómo hacer más atractiva tu barra de tapas
- Reinterpretación de las tapas más clásicas
- Técnicas de elaboración, conservación y servicio.
- Técnicas culinarias aplicadas a la elaboración de aperitivos.
- Reutilización de productos en las elaboraciones
- Productos de temporada y de proximidad
- Creatividad en el emplatado

## INFORMACIÓN PRÁCTICA:

**Si tienes interés en acreditar tu experiencia profesional** esta formación te permitirá acreditar 60 horas del Certificado de Profesionalidad de: Operaciones básicas de Cocina. (350 horas):

60 horas del UF0057 Elaboración de platos combinados y aperitivos

Además, al tratarse de una formación modular te facilita avanzar en tu itinerario de formación profesional. Así como que te otorga una cualificación homologable tanto a nivel nacional como al territorio europeo.

**Requisitos de acceso:** Los alumnos deberán estar en posesión como mínimo del Graduado en Educación Secundaria Obligatoria o equivalente(consultar).

## METODOLOGÍA

### Metodología práctica y experiencial:

**Sesiones de aprendizaje** en las que se trabajarán los conceptos y contenidos de del programa formativo.

**Degustaciones, maridajes y otras actividades culinarias** guiadas por profesores/as e invitados/as expertos/as que te permitirán consolidar los conocimientos adquiridos previamente.

**Visitas a restaurantes para conocer de primera mano experiencias innovadoras y creativas.**

## DOCENCIA:

### Jose Antonio Toledo Pastor

#### Jose Toledo Pastor

Profesor experto del área de cocina. Actúa como profesor- tutor de los cursos de FPE de la Fundación de Hostelería de Valencia.

Atesora más de 15 años de experiencia docente y de asesoría a empresas del sector hostelería.

Además, es propietario de establecimientos hosteleros lo cual le aporta una visión empresarial en su docencia.

### Quique Barella



#### Quique Barella

Jefe de cocina del restaurante El Alto de Colón.

En la Edición del Congreso Internacional "MADRID FUSIÓN 2008" fue nominado como Cocinero Revelación de España.

De 2013 a 2016 fue propietario del restaurante "Q de Barella" junto a su mujer, Elsa Fuillerat; consiguiendo varios galardones entre los que destacan un Bib Gourmand de la guía Michelin.

Ha trabajado como docente en Gasma (Gastronomy & Culinary Management Campus) así como formador de cursos de cocina en CdT de Valencia, Valencia Club de Cocina, Food & Fun y diversas empresas privadas.

Actualmente forma parte del grupo Gastroadictos como jefe de cocina ejecutivo del grupo, a cargo de varios de sus establecimientos hosteleros.

## Manuela Romeralo



### **Manuela Romeralo**

Tras su paso por el restaurante La Sucursal, en 2010 se convierte en Sumiller y Directora de sala en los restaurantes El Poblet (1\* Michelin y 2 Soles Repsol), Vuelve Carolina (1 Sol Repsol) y Mercat Bar en Valencia, ambos propiedad del chef Quique Dacosta.

\* Sumiller en Valencia.

\* Campeona del Mundo de Habanos, Cuba 2006

\* Premio por la Real Academia Nacional/Internacional de Gastronomía 2008/11.

\* Docente de sumillería y servicio de sala desde el año 2006