

# POSTRES DE VANGUARDIA

## PROGRAMA:

En este apasionante curso culinario, nos sumergiremos en el fascinante mundo de la repostería, con el objetivo primordial de crear exquisitos postres destinados a deleitar los paladares más exigentes en el ámbito gastronómico. Nuestro enfoque se centra en la innovación y la creatividad, explorando diversas y emocionantes combinaciones de ingredientes.

Durante esta experiencia culinaria única, no nos limitaremos a seguir recetas tradicionales; más bien, nos aventuraremos a transformar y reinventar los clásicos. Veremos la versatilidad de productos de la tierra para concebir nuevas y sorprendentes creaciones que no solo satisfarán los gustos de nuestros comensales, sino que también despertarán su asombro y admiración.

En cada sesión, exploraremos técnicas avanzadas de repostería que potenciarán nuestras habilidades culinarias, permitiéndonos presentar propuestas irresistibles y visualmente impactantes en la mesa de nuestros clientes.

A lo largo de este curso, no solo nos enfocaremos en la excelencia gastronómica, sino que también nos sumergiremos en la diversión que implica darle un giro innovador a los elementos más clásicos. Descubriremos cómo la creatividad puede transformar ingredientes aparentemente simples en creaciones gourmet que cautivarán los sentidos y generarán experiencias culinarias inolvidables.

En resumen, este curso no solo se trata de aprender a elaborar postres para nuestro restaurante, sino de embarcarse en un viaje emocionante donde la innovación, la destreza culinaria y la diversión se entrelazan para ofrecer propuestas culinarias únicas y sorprendentes.

¡Prepárate para descubrir un mundo de posibilidades deliciosas que harán de tus creaciones el centro de atención de tu carta en el restaurante!

## METODOLOGÍA

- Realizando en primer lugar una breve introducción teórica, se procederá a la elaboración de recetas varias. Con el soporte demostrativo del profesor se hará un recorrido por las diferentes recetas propuestas.

## PROFESORADO



**Ivan Lopez**

Involucrado desde muy pequeño en el negocio familiar empezó a desarrollar el gusto por la cocina. Lo cual acabó siendo el objetivo de sus estudios y su carrera profesional.

Junto a su hermano y su equipo llevan adelante CAMIVELL RESTAURANT. Empeñados en ofrecer una cocina tradicional con toques innovadores y vanguardistas siempre con la base del producto de proximidad.

## BONIFICABLE.

Desde la FUNDACIÓN DE HOSTELERIA DE VALENCIA gestionamos tu crédito de formación ante FUNDAE.

Coste de la formación: 90 €

Bonificable: 78 €