

LA CUCHARA PUESTA AL DIA

OBJETIVOS

- Dotar al participante de técnicas culinarias que le permitan transformar sus platos mas tradicionales mediante novedosas elaboraciones.
- Transmitir al alumno la relevancia de la presentación y el emplatado para hacer más atractivas las elaboraciones.
- Integrar los productos de temporada en las cartas para mejorar la rentabilidad de la cocina.

CONTENIDOS

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.

METODOLOGÍA

Metodología práctica y experiencial: Sesiones de aprendizaje en las que se trabajarán los conceptos y contenidos del programa formativo. Elaboraciones prácticas guiadas por nuestro profesor experto que te permitirán consolidar los conocimientos adquiridos previamente.

PRECIO POR INSCRIPCIÓN

220 €

DOCENCIA



VICENTE PATIÑO

Propietario y Chef del restaurante SAI TI (2 Soles Guía Repsol y Michelin 2023)
Premio al cocinero revelación en Madrid Fusión 2007.

Ha participado en numerosos cursos y showcookings en los que ha enseñado algunas de sus técnicas a futuros cocineros y cocineras.

Empezó trabajando en el hotel Buenavista de Denia para continuar en Sal de Mar, Óleo y La Embajada.

Durante toda su trayectoria como cocinero, Vicente ha asistido a multitud de congresos como ponente para contar su experiencia.