

CURSO TECNICO PROFESIONAL DE INICIACION
A LA **COCINA AL VACIO**
- Mas allá de la moda -

Este curso está dirigido a restaurantes con servicio directo al público, y orientado a:

- mejorar aspectos económicos por
 - gestión de tiempos de elaboración
 - Anticipar elaboraciones en horas críticas de picos de comensales
 - tratamiento de alimentos
- Ampliar variedad de cartas y recomendaciones
- Rapidez en elaboración de moluscos y mariscos
- Mejora gustativa en productos intermedios (gamba, langostino congelado, etc), texturas y colores
- Reducción de merma en producto
- Facilidad de mantener recetas con personal de alta rotación
- Menor consumo de gas y electricidad



En definitiva, aparte de la moda que pueda suponer la introducción de nuevas texturas, sabores y acabados, **incrementar la rentabilidad del negocio.**

En la siguiente hoja se describe el contenido del primer módulo de iniciación y material requerido.

CURSO TECNICO PROFESIONAL DE INICIACION A LA **COCINA AL VACIO** (Chef profesional)

1.- INTRODUCCION:

- CONOCIMIENTOS BASICOS DE COCINA AL VACIO
 - Elementos básicos mínimos
 - Técnicas de última generación
- APLICACIONES A LA RESTAURACION



2.- METODOLOGIA:

- CONSERVACION
- PASTEURIZACION
- COCINA AL VACIO

3.- PRODUCTOS:

- ESTABILIZACION DEL PRODUCTO
- REGENERACION DEL PRODUCTO



4.- RECETARIOS

- APLICACIONES PRACTICAS DE NUEVAS TECNOLOGIAS ALIMENTARIAS
- RECETAS Y TABLAS DE PRODUCCION

5.- CONSULTORIA DE APLICACIONES EN LA RESTAURACION



6.- MODULO DE PRUEBAS FISICAS

Duración: Mínimo de 6-8 horas –

Material necesario:

- Roner (podemos proporcionar una para el curso)
- Gastronorm 1/1 con tapa, o recipiente equivalente
- Máquina de vacío, con varios niveles y stop manual (no imprescindible)