

SUKALDARITZA TEKNIKEN HOBEEKUNTZA ESPEZIALIZAZIO IKASTAROA

GAIA Gastronomía eta Sukaldaritza Arteak

ECTS/ORDUAK 125 ORDU

EGUTEGIA 2022/05/30 - 2022/07/01 As-At-Az-Og-Or

TOKIA Donostia-San Sebastián

HIZKUNTZA Gaztelania

MODALITATEA Aurrez aurrekoa

Informazio gehiago
eta izen-ematea

HELBURUAK

El dominio de una técnica culinaria implica conocer los procesos físico-químicos de transformación de los productos, así como las bases y parámetro para su correcta aplicación. Este conocimiento permite hacer una mejor elección de la técnica aplicable a un producto para conseguir el sabor, textura, color u olor deseado.

A lo largo de 2 meses intensos de formación, el estudiante, guiado por profesores de Basque Culinary Center y por expertos cocineros invitados, perfeccionará su técnica culinaria y adquirirá nuevos conocimientos y habilidades para la elaboración y presentación de platos, sin olvidar la importancia de realizar una gestión eficaz y rentable de la producción culinaria.

PROFUNDIZARÁS EN EL CONOCIMIENTO Y CORRECTA APLICACIÓN DE LAS TÉCNICAS CULINARIAS, SIN OLVIDAR LA IMPORTANCIA DE REALIZAR UNA GESTIÓN EFICAZ Y RENTABLE DE LA PRODUCCIÓN CULINARIA.

A continuación tiene disponible el catálogo descargable del Programa de especialización Perfeccionamiento de técnicas culinarias.

NORI ZUZENDUA

El programa de especialización está dirigido a profesionales del sector, con formación y/o experiencia laboral previa en cocina.

Basque Culinary Center tiene un sistema de admisión cuyo objetivo es asegurar que nuestros estudiantes poseen el nivel académico y competencias personales necesarias para superar con éxito un plan de estudios innovador y exigente.

