

# SUKALDARITZA TEKNIKEN HOBEKUNTZA 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.

