



Academia
culinaria #1
online

LA MAESTRÍA DE NUESTROS DOCENTES **A TU SERVICIO**

Todos los maestros de nuestra academia son referentes nacionales e internacionales de la cocina y del servicio con una amplia trayectoria en su campo.



Chef Ricardo Gallegos

Más de 15 años de experiencia como Chef Privado, Asesor Gastronómico, Embajador Culinario con estudios de Postgrado en Técnicas de Cocina en España.



Chef Luis Narváez

Más de 30 años de experiencia como Chef Ejecutivo, Gerente de Alimentos y Bebidas, Embajador Culinario, Catedrático Universitario y Asesor Gastronómico.



Chef Jorge Guanopatín

Más de 33 años de experiencia como Chef Ejecutivo, expositor culinario, asesor gastronómico e instructor de escuelas de cocina.



Chef Giovanni Barba

Más de 20 años de experiencia como Chef Ejecutivo, Gerente de alimentos y bebidas, director de carrera y catedrático universitario, Máster en consultoría Turística y Máster Chef Europeo.



Maestro Hernán Dávila

Más de 40 años de experiencia como Profesional Development Program – USA, Gerente de alimentos y bebidas, presidente de cadenas Hoteleras Internacionales, catedrático y consultor.



Barmaid Karol García

Más de 20 años de experiencia como Barmaid, Sommelier Profesional y consultora de bebidas.



Chef Jorge Gallegos

Más de 45 años de experiencia como chef panadero / pastelero, catedrático universitario, asesor gastronómico y jefe de producción.



Chef Felipe Rivadeneira

Más de 25 años de experiencia como Chef, gerente, restaurateur, autor, embajador culinario, catedrático, asesor, estrella a la trayectoria culinaria y MBA.

QUE APRENDERÁS EN COOKING CHEF

Unidad 1 Introducción

- Definiciones
- Organigrama de la brigada de cocina
- Historia de la cocina
- Imagen personal
- Higiene personal
- Uniforme de cocina
- Alimento
- Clasificación de los alimentos
- Higiene de los alimentos
- HACCP
- Cuchillos
- Tablas de cortar
- Receta estándar
- Unidades de medida

Unidad 2 Técnicas I

- Cadena operativa
- Mise en place
- Estación de Trabajo
- Técnicas de cortes
- Técnicas para los cárnicos
- Técnicas para los pescados
- Técnicas para los mariscos
- Bridados

Unidad 3 Técnicas II

- Transferencia de calor
- Técnicas de cocción
- Sazonar – Condimentar
- Macerar – Marinar
- Mirepoix – Bouquet garni – Sachet de especias (d épices)
- Fondos
- Glaces
- Agentes espesantes
- Salsas
- Desglasar
- Aderezos

Unidad 4 Técnicas III

- Sopas
- Arroces
- Pastas
- Purés
- Composición de platos
- Pesos de las preparaciones en los platos

Unidad 5

- El Vino
 - Definiciones
 - La botella
 - La copa
 - El sacacorcho de vino
 - Descorche
 - Generalidades
 - Decantar vs. Oxigenar

Coctelería Inicial

- Coctelería
- El cóctel
- Herramientas básicas de un bar
- Recetas estándar

El Servicio

- Etiqueta y protocolo
- Tipos de servicio
- Estilos de servicio
- Montaje de mesa
- Marcado de mesa
- Reglas básicas para un buen servicio
- Preámbulo de un buen momento
- Técnicas de servicio
- Servicio de vino
- Servicio de cerveza

Circuito de Costos gastronómicos en la gestión de alimentos y bebidas

- Inicio
- Diferencia entre gasto y costo
- Gráfico del circuito de costos gastronómicos
- Regla del 3

Unidad 6 Inicios de la Panadería

- ¿Qué es el pan?
- Ingredientes en la panadería
- Función de los ingredientes en la masa para pan
- Porcentaje y balanceamiento
- Cálculo de temperaturas de las masas de pan
- Proceso de mezcla y amasado
- Métodos de amasado
- Fermentación
- Proceso de fabricación de pan
- Resumen, evaluación del producto terminado
- Parámetros y porcentajes de ingredientes
- Guía de temperaturas del horno

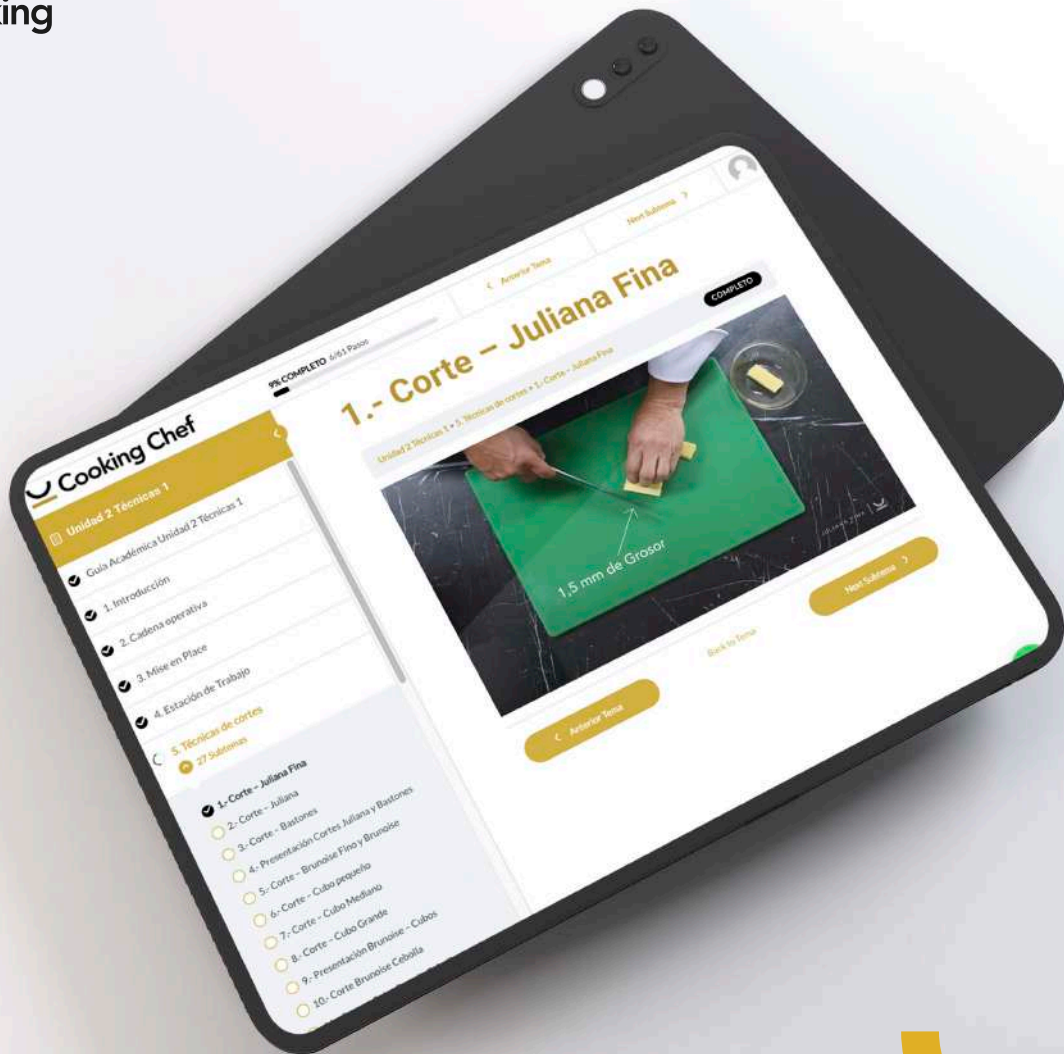
Unidad 7 Inicios a la Pastelería

- Conocimiento y función de las materias primas
- El cacao y el chocolate
- Masas básicas de la pastelería
- Merengues
- Cremas para relleno y decoración
- Temperaturas

CERTIFICADOS AVALADOS

Cooking Chef se enorgullece en contar con el aval de instituciones gastronómicas de gran prestigio a nivel nacional e internacional que garantizan la calidad y excelencia de tu formación culinaria. Obtendrás un certificado de aprobación al cursar cada uno de los niveles de estudio. Una vez que hayas aprobado satisfactoriamente los 7 niveles, obtendrás el Certificado general como Chef de Partida con mención en Servicio. Todos los certificados están reconocidos por el Director Ejecutivo de Cooking Chef.





PLATAFORMA AMIGABLE

En "Mi Cuenta" encontrarás una amplia gama de herramientas y recursos, incluyendo lecciones interactivas, videos formativos, ingredientes, recetas, etc. Además, nuestra plataforma es fácil de usar y está diseñada para adaptarse a tus necesidades de aprendizaje individual.

NUESTRO SITIO CUENTA CON VIDEOS
CORTOS Y DIDÁCTICOS





CERTIFÍCATE COMO
Chef de Partida
con mención en Servicio

Estudiando de forma rápida, atractiva y veraz.
¡Dónde quieras y Cuándo quieras!



www.cookingchef.online