basque
culinary
center

FORMACIÓN PARA PROFESIONALES

NOVIEMBRE 2012 > JULIO 2013

MONDRAGON UNIBERTSITATEA

PATROCINADO POR:

BAQUÉ café

UNA FACULTAD VIVA

Un edificio de 15.000 metros cuadrados y cinco plantas emplazado en el parque tecnológico de Miramón, en Donostia- San Sebastián, perfectamente integrado en la naturaleza y el entorno que proyecta una imagen innovadora, sugerente y audaz.

NETWORK & BCC

Basque Culinary Center es una Facultad que vive para la Gastronomía y todo lo que le rodea. Un espacio que genera cultura y conocimiento en el aula y fuera de ella. En cualquiera de sus salas el estudiante encuentra la celebración de un evento gastronómico de referencia, la presentación de un nuevo producto culinario, un campeonato gastronómico, o una conferencia de algunos de los chefs de su patronato o de otras referencias en el mundo de la sala o la sumillería. Asistir a chefs internacionales que participan en estos eventos, escuchar a Ferrán Adriá, Martín Berastegui o Massimo Bottura son algunas de las experiencias para los estudiantes de Basque Culinary Center.

UN EDIFICIO FUNCIONAL, DOTADO CON EL MEJOR EQUIPAMIENTO PARA QUE LOS ALUMNOS PUEDAN CURSAR SUS ESTUDIOS DE LA MANERA MÁS ÁGIL Y PRÁCTICA POSIBLE.

Unas instalaciones punteras en las que encontrarán las mejores aulas de práctica de cocina, una sala de catas para el mundo del vino, salas de análisis sensorial, laboratorios, alta tecnología aplicada a la restauración, restaurantes de práctica para los alumnos, un taller de producción fotográfica y postproducción de vídeo, zonas de trabajo y estudio, biblioteca, auditorio, y un sinfín de comodidades al alcance de los cocineros y restauradores del siglo XXI.

Desde la óptica de la sostenibilidad, incorpora medidas activas y pasivas para el ahorro energético con el empleo de Energías Renovables. Por todas estas características y sus innovadoras equipaciones se trata de una Facultad "viva" al servicio del usuario.

PROGRAMAS DE ESPECIALIZACIÓN

Cursos diseñados para profundizar en cada temática

Metodología “ learning by doing”- “aprender haciendo”

Profesorado de Basque Culinary Center, e invitados expertos

Actividades de aprendizaje fuera del aula

Títulos propios de Basque Culinary Center

02. CURSO
PERFECCIONAMIENTO DE TÉCNICAS CULINARIAS

El dominio de una técnica culinaria implica conocer los procesos físico-químicos de transformación de los productos, así como las bases y parámetros 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.

PERFIL DE ACCESO

Profesionales del sector, con diplomas de cursos de formación y experiencia laboral de 1 año como ayudantes o cocinero.

OBJETIVOS

Desarrollar las competencias para:
- Perfeccionar en el conocimiento y aplicación de técnicas culinarias, así como en la elaboración de platos relacionados.
- Realizar una gestión eficaz de la producción en cocina e introducirse en el control de los costes.

METODOLOGÍA

· Explicación demostrativa y fundamentos de las técnicas.
· Aplicación práctica de cada técnica y elaboración de platos relacionados.
· Talleres sensoriales.
· Visitas a restaurantes.

FORMADORES

· Profesorado del área de cocina de Basque Culinary Center
· Cocineros invitados
· Expertos en diferentes áreas de conocimiento: historia de la cocina, análisis sensorial, química culinaria, seguridad e higiene.

PATROCINADO POR:

FAGOR

PROFUNDIZARÁS EN EL CONOCIMIENTO Y LA CORRECTA APLICACIÓN DE LAS TÉCNICAS CULINARIAS. ADQUIRIRÁS LOS CONOCIMIENTOS BÁSICOS PARA UNA GESTIÓN ADECUADA DE LA PRODUCCIÓN CULINARIA Y EL CONTROL DE LOS COSTES DERIVADOS

PROGRAMA FORMATIVO

1. INTRODUCCIÓN A LA COCINA CON LÓGICA: HISTORIA, ANÁLISIS SENSORIAL, QUÍMICA CULINARIA.

2. SEGURIDAD E HIGIENE EN LA COCINA.

3. TÉCNICAS CULINARIAS: FUNDAMENTOS, APLICACIONES Y ELABORACIÓN DE PLATOS RELACIONADOS.
· Técnicas de cocción y conservación:
  - Técnicas de preparación y limpieza de alimentos
  - Técnica de alimentos crudos
  - Técnica de deshidratación, deshidratación en horno de productos frescos, para conservación o como textura
  - Técnica de ahumado y la salazón
  - Técnica de cocción en ácidos
  - Técnica de la congelación. Congelación óptica de los alimentos.
· Técnicas de cocción aplicadas a la cocina creativa:
  - Técnicas de caldos, fondos, consomés, cremas y salsas: cocciones lentas, olla exprés, colados y clarificados.
  - Técnica de cocción con agua; escaldados, blanqueados, cocidos.
  - Técnicas de cocción directas: guisados, estofados, braseados y vapor aplicados a la cocina creativa.
  - Técnica de cocción en grasas: frituras, confitados, pochados.
  - Técnicas de vacío: confitados, guisados, baja temperatura y largas cocciones.
· Elaboraciones básicas de pastelería de restaurantes :bizcochos, masas, helados y sorbetes
· Otras técnicas:
  - Técnicas de gases y sifones; las bases de las espumas.
  - Técnicas de destilación: destilaciones en teteras, cafeteras.
  - Técnicas de utilización de espesantes: almidones y roux.
  - Técnicas de utilización de gelificantes: el agar y las colas de pescado.
· Elaboración de platos relacionados, emplatados y presentación de platos. Otros formatos de presentación : finger food, tapas, cócteles, etc.

4. LA GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN EN COCINA Y EL CONTROL DE COSTES
· Control de proveedores.
· Gestión del trabajo en cocina.
· Control de producción de los platos del restaurante.
· Control de los costes de platos.
· Control de los costes de la carta.
· Inventarios.
· Gestión de la maquinaria.
· Gestión de personas; RRHH.

DEL 4 DE FEBRERO AL 22 DE MARZO

DE LUNES A VIERNES DE 8:30 A 13:30. 225 HORAS LECTIVAS

3.500 €. IMPORTE BONIFICABLE. INCLUYE DOCUMENTACIÓN Y UNIFORME BCC.

20

Basque Culinary Center

Paseo Juan Avelino Barriola, 101

20009 Donostia-San Sebastián, Gipuzkoa

902 540 866

cursos@bculinary.com

www.bculinary.com

MONDRAGON UNIBERTSITATEA

FAGOR EROSKI HEINEKEN PAGO DE AÑANA MARTIKO covap

azti tecnalia Donostiako Udala Ayuntamiento de San Sebastián EUSKO JAURLARITZA GOBIERNO VASCO Gipuzkoako Foru Aldundia Diputación Foral de Gipuzkoa