



Barcelona Formación



TÉCNICO ESPECIALISTA EN

COCINA DE AUTOR, COCINA INTERNACIONAL Y PRESENTACIÓN DE PLATOS

COCINA DE AUTOR, COCINA INTERNACIONAL Y PRESENTACIÓN DE PLATOS

Este curso está dirigido a todas aquellas personas que se dedican al mundo de la restauración, más concretamente a la cocina y que pretendan obtener conocimientos relacionados con los productos culinarios, de la cocina española e internacional. A cualquier persona interesada en adquirir los conocimientos propios de este sector.

Modalidad

Te presentamos una formación dinámica y adaptada a tus necesidades, incluyendo sistema e-learning y seminarios/masterclasses presenciales que complementarán tu formación.

Requisitos

Tener conocimientos previos de cocina básica y técnicas culinarias.

Objetivos

El objetivo principal de este curso es contribuir a que adquieras una formación completa que te permita dedicarte a él profesionalmente.

Para ello, aprenderás a:

- Analizar elaboraciones culinarias describiendo sus procesos de ejecución.
- Realizar, poner a punto y conservar elaboraciones culinarias que resulten generalmente complejas y representativas por sus valores gastronómicos tipo: territoriales, o temporales



SALIDAS PROFESIONALES

- Restaurantes
- Bares
- Cocina Doméstica / Hostelería
- Trabajar como profesional independiente

TITULACIÓN Y BOLSA DE EMPLEO

Al finalizar tu formación, te entregaremos el diploma acreditativo de haber superado con éxito todo tu programa formativo adecuado a la certificación de profesionalidad.

Te informaremos y formaremos en Técnicas de Búsqueda de Empleo, role play de entrevistas laborales, te enseñaremos a crear y a mejorar tu curriculum vitae y formarás parte de nuestra bolsa de empleo exclusiva para nuestros alumnos.



FÓRMATE Y PREPÁRATE PARA TRABAJAR EN EL EMPLEO QUE SIEMPRE HABÍAS SOÑADO

MÓDULOS FORMATIVOS

MÓDULO 1

UF0070. COCINA CREATIVA O DE AUTOR

UD1. Cocina moderna, de autor y de mercado

UD2. Experimentación y evaluación de resultados

MÓDULO 2

UF0071. COCINA ESPAÑOLA E INTERNACIONAL

UD1. Cocina española

UD2. Cocina del resto de Europa

UD3. Otras cocinas del mundo

MÓDULO 3

UF0072. DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE PLATOS

UD1. Decoración de platos

UD2. Acabado de distintas elaboraciones culinarias

*Programa sujeto a modificaciones y actualizaciones



**Desde 60 a 300 HRS
de prácticas profesionales**



FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Módulo 1. Calidad en productos y atención al cliente*

Módulo 2. Primeros auxilios*

Módulo 3. Prevención de riesgos laborales*

Módulo 4. Orientación e inserción laboral

TITULACIÓN

Al aprobar con éxito todas las evaluaciones correspondientes al programa formativo del curso Técnico Especialista en Cocina de Autor, Cocina Internacional y Presentación de Platos recibirás:

- Titulación Propia del Centro Barcelona Formación que acredita la superación del programa formativo del curso, indicando el número de horas de prácticas profesionales cursadas.
- Diploma de Prevención de Riesgos Laborales
- Diploma de Calidad en productos y Atención al cliente
- Diploma de Primeros Auxilios

METODOLOGÍA DEL CENTRO



El modelo de enseñanza empleado en Barcelona Formación tiene como premisa el **b-learning** que resulta de la combinación exitosa del **Flipped Classroom** (Aula Invertida) y el **Aprendizaje basado en Competencias**.



Mediante el **Flipped Classroom** nuestros estudiantes desarrollan el contenido teórico en la academia con apoyo de nuestros tutores, para luego en seminarios específicos profundizar en conceptos y contenidos más complejos.

Nuestra meta es lograr el *progreso* y *autoconfianza* del estudiante motivándole a la búsqueda del conocimiento siendo ellos los protagonistas del proceso y que el tutor no sea el centro de enseñanza sino el *guía para lograr su objetivo*



El **Aprendizaje basado en Competencias**, busca formar integralmente a los alumnos, estableciendo estrategias que le permitan **saber conocer**: que sean capaces de crear nuevos conocimientos y aplicarlos en ámbitos académicos y personales; **saber hacer**: que los formará para desarrollar eficazmente sus tareas profesionales e incluso personales; finalmente **saber ser**, permitiéndoles ser capaces de interactuar en sociedad y desarrollar aptitudes hacia la iniciativa, liderazgo y la motivación.



El **Design Thinking**, es la estrategia que nos permite tanto a los tutores/profesores como al alumnado buscar soluciones creativas a los problemas que se puedan presentar en el proceso de enseñanza / aprendizaje. Para el logro de estos objetivos empleamos estrategias como desarrollo de preguntas guía o detonadoras, uso de mapas mentales o conceptuales, talleres, foros, estudios de casos.



E-LEARNING: Tu Tutor



Nuestra plataforma virtual está diseñada para que nuestros estudiantes puedan acceder desde cualquier dispositivo móvil con conexión a Internet, permitiéndoles así tener el contenido de su curso disponible las 24 hrs.

A través del chat podrán comunicar sus dudas a los tutores, solicitar contraseñas para las evaluaciones o solicitar asesorías para los trabajos de investigación asignados.



SEMINARIOS Y TALLERES PRESENCIALES

Cada semana nuestros estudiantes tendrán acceso a seminarios, talleres y/o Masterclass presenciales y abiertas para el fortalecimiento de su formación.



ORIENTACIÓN LABORAL

Todos nuestros estudiantes tienen una sesión de coaching laboral en el que aprenden cómo desarrollar y crear un CV atractivo y cómo llevar una entrevista con éxito. Además, sus currículos estarán en nuestra base de datos disponibles para ser enlazados con nuestras empresas aliadas.



PRÁCTICAS PROFESIONALES EN EMPRESA

El estudiante tiene la oportunidad de acceder a nuestro programa de prácticas profesionales en empresas especializadas en el campo. Desde 60 a 300 hrs.



En **Barcelona Formación** apostamos por la calidad en la educación y por una gestión exitosa de tu futuro. Buscamos fortalecer tus cualidades profesionales a través de nuestro amplio programa de formación que incluye diversos campos que complementarán tu perfil. Nuestro equipo de profesionales especializado en cada uno de los módulos que impartimos, mediante técnicas de estudio y coaching educativo te acompañará durante todo tu proceso adaptando la metodología a tus necesidades.



"La educación es el arma más poderosa que puedes usar para cambiar el mundo"

Nelson Mandela

Nuestro principal objetivo es que consigas el tuyo.



Más de 600 estudiantes al año



72% de nuestros estudiantes consiguen empleo al culminar sus prácticas profesionales

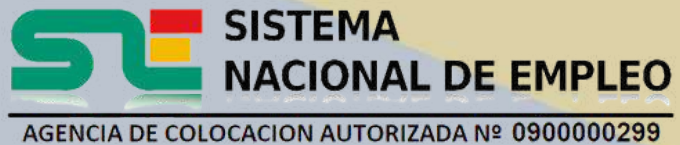


Más de 350 convenios empresariales



Sello de calidad educativa Cum Laude

Gracias a nuestro programa educativo actualizado, cada vez más empresas confían en nuestros estudiantes y servicios; es por esto que el Servicio Público de Empleo Estatal nos ha escogido como Agencia de Colocación Autorizada nº 0900000299 reforzando el vínculo entre las empresas y el profesional con el perfil adecuado a su solicitud.



¿DÓNDE ENCONTRARNOS?



Ronda de la Universitat, 33, 08007 Barcelona

930 239 886 - 655.51.03.63