

COCINA CREATIVA Y DE AUTOR



DÍAZ GARCÍA, MYRIAN

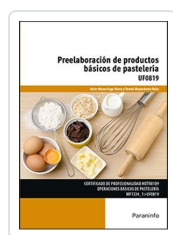
SYNOPSIS

El presente libro desarrolla los contenidos del Módulo Formativo (MF1060_3) Cocina creativa y de autor, correspondiente al Certificado de Profesionalidad H0TR0110 Dirección y producción en cocina, regulado por el Real Decreto 1526/2011, de 31 de octubre. La obra se estructura en cuatro capítulos a través de los cuales se hace un recorrido desde los inicios de este tipo de cocina hasta la actualidad. A partir de los profesionales más significativos que hicieron historia, hasta los que hoy en día sorprenden en el mundo culinario, se analiza de forma detallada tanto técnicas como recetas, productos, utensilios y maquinaria fundamentales en la cocina creativa y de autor. Se culmina con las técnicas creativas que facilitan el proceso a la hora de innovar, así como con los métodos que permiten evaluar los resultados obtenidos pensando siempre en el consumidor final. Los contenidos están totalmente actualizados y se acompañan de material gráfico y recursos con ejemplos, recetas o páginas web de interés que complementan y enriquecen cada capítulo. También se incluyen actividades finales que permiten comprobar lo que se ha aprendido. La autora, Myrian Díaz García, tiene una dilatada experiencia docente en el ámbito de la Formación Profesional para el empleo en Certificados de Profesionalidad de Cocina, así como en la Formación Continua para profesionales del sector. Al mismo tiempo, participa como ponente para el IAAP (Instituto Asturiano de Administración Pública) en sesiones formativas dirigidas a profesionales de la cocina que ejercen su profesión en la Administración Pública del Principado de Asturias....



Editorial	PARANINFO
Subject	Actividades de hostelería y restauración
Collection	HOSTELERIA Y TURISMO
EAN	9788428359504
Status	Disponible
Pages	234
Size	240x170x0 mm.
Weight	45
Price (Tax inc.)	19,00€
Release date	29/09/2023

Related Titles



PREELABORACION DE PRODUCTOS BASICOS DE PASTERIA
AA.VV



REALIZACIÓN DE ELABORACIONES BÁSICAS Y ELEMENTALES DE COCINA Y ASISTIR EN LA ELABORACIÓN CULINARIA
PÉREZ CASTAÑO, VÍCTOR



PROCESOS DE GESTIÓN DE CALIDAD EN HOSTELERÍA Y TURISMO
MARTÍNEZ SALVADOR, SANDRA



PLANIFICACIÓN, ORGANIZACIÓN Y CONTROL DE EVENTOS 2.ª EDICIÓN
ROCA PRATS, JOSE LUIS