

COCINA CREATIVA Y DE AUTOR



DÍAZ GARCÍA, MYRIAN

SINOPSIS

El presente libro desarrolla los contenidos del Módulo Formativo (MF1060_3) Cocina creativa y de autor, correspondiente al Certificado de Profesionalidad HOTR0110 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
Materia	Actividades de hostelería y restauración
Colección	HOSTELERIA Y TURISMO
EAN	9788428359504
Status	Disponible
Páginas	234
Tamaño	240x170x0 mm.
Peso	45
Precio (Imp. inc.)	19,00€
Fecha de lanzamiento	29/09/2023

Títulos relacionados

<p>PREELABORACION DE PRODUCTOS BASICOS DE PASTELERIA AA.VV</p>	<p>REALIZACIÓN DE ELABORACIONES BÁSICAS Y ELEMENTALES DE COCINA Y ASISTIR EN LA ELABORACIÓN CULINARIA PÉREZ CASTAÑO, VÍCTOR</p>	<p>PROCESOS DE GESTIÓN DE CALIDAD EN HOSTELERÍA Y TURISMO MARTÍNEZ SALVADOR, SANDRA</p>	<p>PLANIFICACIÓN, ORGANIZACIÓN Y CONTROL DE EVENTOS 2.ª EDICIÓN ROCA PRATS, JOSE LUIS</p>
---	--	--	--