



DIRECTION ET PRODUCTION EN CUISINE ESPAGNOLE
CERTIFICATION DE PROFESSIONNALISME

Programme **10 MOIS**
HÔTEL OLYMPIA - ALBORAYA

La cuisine espagnole est, à l'heure actuelle, l'une des plus célèbres au monde grâce à la variété de ses plats typiques et traditionnels mais surtout pour la haute cuisine qui se développe dans notre cuisine. En Espagne, on trouve certains des meilleurs restaurants gastronomiques du monde, ainsi que des chefs qui, dans une large mesure, marquent l'agenda mondial en termes d'innovation et d'avant-garde culinaire.

- Nous connaissons les produits et les matières premières de toute la péninsule ibérique
- Nous maîtrisons les techniques d'élaboration de base
- Nous développerons des compétences créatives pour pouvoir préparer des plats au caractère méditerranéen marqué



PROGRAMME DE FORMATION

PÉRIODE 1: ÉTUDES EN LANGUE ESPAGNOLE

- Expressions de cuisine espagnole, grammaire et vocabulaire, culture espagnole.

PÉRIODE 2: CUISINE ESPAGNOLE

- MODULE 1 : Principales matières premières européennes.
- MODULE 2 : Riz méditerranéen
- MODULE 3 : Sauces, viandes, poissons et pâtes
- MODULE 4 : Pâtisserie traditionnelle
- MODULE 5 : Techniques culinaires de pointe

PÉRIODE 3 : STAGE EN HÔTELS ET RESTAURANTS COLLABORATEURS

Pendant le stage, bonus de 300€ par mois en tant qu'aide aux études.

1.110H

ÉTUDES PRÉSENTIELLES

FRAIS D'ÉTUDES, TAXES PAR AN

HÉBERGEMENT (SI BESOIN)

3.500,00 €

consulter

Obtention du Certificat de Professionnalisme Niveau 3 - Management et Production en Cuisine Espagnole accordé par le ministère de l'Emploi et de la Sécurité sociale