



COCINA ESPAÑOLA y DIETA MEDITERRÁNEA

Programa formativo de 6 meses - 2024
HOTEL **OLYMPIA** - ALBORAYA - VALENCIA

La cocina española es, en el momento actual, una de las más famosas del mundo gracias a la variedad de sus platos típicos y tradicionales pero especialmente por la alta gastronomía que se desarrolla en nuestras cocinas. En España se encuentran algunos de los mejores restaurantes gastronómicos del mundo, así como cocineros que en gran medida marcan la agenda mundial en cuanto a innovación y vanguardia culinaria.

- Conoceremos los productos y materias primas de toda la Península ibérica
- Dominaremos las técnicas básicas de elaboración
- Desarrollaremos habilidades creativas para poder elaborar platos con marcado carácter mediterráneo



PROGRAMA FORMATIVO

ABRIL 2024: Instalaciones Ecotur - 108 horas + 500 de formación virtual

- MÓDULO 1: Principales materias primas europeas.
- MÓDULO 2: Arroces mediterráneos
- MÓDULO 3: Salsas, carnes, pescados y pastas
- MÓDULO 4: Repostería tradicional
- MÓDULO 5: Técnicas culinarias de vanguardia

MAYO hasta OCTUBRE 2024 - 800 horas **Prácticas en Hoteles y Restaurantes colaboradores**

- Alojamiento gratuito a cargo del destino de prácticas
- Manutención gratuita (3 comidas 7 días/semana)
- 300 € al mes de ayuda económica al estudiante

PRESENCIALES Y PARTICIPATIVAS

FORMACIÓN ECOTUR

ALOJAMIENTO INCLUIDO DURANTE LOS 6 MESES

1.750,00 €

Obtención del título de Iniciación a la cocina española otorgado por Centro de Fp ECOTUR VALENCIA
Incluye degustación de las elaboraciones realizadas por los alumnos participantes en el curso.