



WE TRAIN
ESPAÑA

Curso Online
Cocinar como un Chef

Programa General del Curso Cocinare como un Chef

Temas tratados

Preparar Aperitivos de Chef.

Entrantes de Chef: para buffet y servidos.

Primeros Platos de Chef: para cada cena.

Segundos Platos de Chef: Pescados y Carnes

Guarniciones de Chef: para cada plato.

Dulces de Chef: Preparar y Presentar.

Party con los amigos: Finger Food.

Las Fiestas: Cocinar en Navidad y Pascua.

Cocina para los niños.

La cena romántica.

La cocina vegetariana.

Objetivos y Modalidad de Uso y Evaluación

El curso está dirigido a quienes desean revolucionar su relación con la cocina, la mesa y el sabor.

La profesora es Letizia Fidotti, una chef de fama nacional, con basta experiencia en la realización de Cursos de alto nivel e importantes apariciones televisivas.

El objetivo del curso es el de ser accesible a todos, enseñándoles a cocinar como nadie, que les permita preparar platos especiales capaces de sorprender a vuestra familia y a vuestros comensales. Les permitirá tener ases bajo la manga para cada ocasión: una fiesta con los amigos, una cena romántica, las fiestas de Pascua y Navidad, un buffet para una inauguración, la comida para los niños y muchos otros platos para ocasiones ordinarias y extraordinarias.

En definitiva, no es un común Curso de cocina, sino que es un Curso que les enseñará a "cocinar como un chef": platos especiales y de alto nivel, de forma simple y accesible, tanto técnica como económicamente.

El curso se imparte en modalidad online, en una plataforma FAD. Comprende material didáctico (Apuntes y Video lecciones).