

Técnicas culinarias

Técnica y producto siempre juntos...

Objetivos

- Mejorar la calidad de los productos ofrecido.
- Revisar las recetas.
- Aprender diferentes técnicas de cocinado y regeneración del producto.
- Manejar correctamente las técnicas básicas en carnes, pescados y verduras.
- Respetar el punto correcto de cocción en el producto.
- Aprender las normas de manipulación de alimentos.
- Organizar una correcta micen-place

Fase de Diagnóstico

- En esta fase se realiza un conjunto de acciones sobre las que actuar
- después de la visita al centro, evaluando sus puntos débiles y sus puntos fuertes.
- Analizar las recetas y modificarlas si fuera necesario
- Realizar las principales técnicas, especialmente las más usadas para los platos elaborados que se cocinan
- Explicar y elaborar las principales técnicas aplicadas a carnes, pescados y verduras para sacarle el mejor sabor y rendimiento
- Es esta fase se explicarán diferentes técnicas para poder conocer y controlar el punto de cocción correcto en cada elaboración.
- Se revisarán las normas de higiene y manipulación alimentaria
- En esta fase se explicará la importancia que tiene una correcta micenplace en una cocina.

Fase de Formación (8 horas)

Acción formativa 1

- El estudio.
- Analizar las recetas y los platos cocinados
- Elaborar con el equipo de cocina sus menús diarios.
- Ir aplicando las técnicas correctas en cada una de las recetas
- La importancia de la limpieza y la manipulación de los alimentos.

Acción formativa 2

- La micen place
- Explicar las principales cambios a realizar según lo visto en el día anterior
- Hacer un planning de limpieza y manipulación con la principal responsable de las cocinas del centro
- Cocinar con el equipo de cocina aplicando las técnicas listas previamente.

Formador

Víctor Serra

Técnico especialista en Cocina y Restauración y Estudios Superiores en Dirección Hotelera Internacional.

Asesor, consultor y formador en todos los ámbitos de la restauración en el Hotel Nixe Palace, Torre den Remei, Relaix Chateaux, Hotel Son Vida, Ramada Jarvis Hotel (Inglaterra), y cadenas hoteleras como Barceló, Iberostar, BQ, HSM, H10, Protur y Allsun. Formador en nuevas tecnologías e I+D en la Escuela de Hostelería de la UIB.

Ha orientado su carrera profesional en cocina en lo referente a técnicas de control de coste e innovación culinaria (cocina al vacío, cocina molecular)

y nuevas presentaciones (Show-Cooking, miniaturización de buffet, unificación de buffets en cadenas hoteleras).

Más de 10 años de experiencia en el sector de alimentos y bebidas, gestionando hoteles y restaurantes tanto en el territorio español como en el extranjero. Especialista en la elaboración de ruedas de menú eficaces, análisis de cartas, gestión de personal y proveedores.