



## **Temario del Curso de Chef Estrella Michelin (300 horas)**

AÑO ACADÉMICO 2014-2015

### **1. Curso Avanzado de Chef Profesional (75 horas)**

### **2. Live Training (225 horas)**

#### **1. Curso Avanzado de Chef Profesional**

- Introducción a la cocina profesional
- Ingredientes y técnicas de fabricación
- Técnicas avanzadas de cocina
- Tópicos contemporáneos en el arte culinario
- Técnicas de cocina molecular
  - Sous-vide
  - Esterificación
  - Carbonización
  - Películas y geles
  - Aire y Espuma
  - Congelado rápido con Nitrógeno Líquido
- Cocina en restaurantes contemporáneos
- Servicio en restaurantes contemporáneos
- Carne, aves y caza
- Pescado y marisco
- Salsas y sopas
- Técnicas avanzadas en panadería y pastelería
- Presentación de platos

#### **2. Live Training (vea nuestra sección de restaurantes asociados)**

- Caldos, salsas y sopas
- Pastas
  - pasta fresca y pasta seca
  - realización
  - almacenamiento

- recetas
- Verduras
  - verduras
  - patatas
  - cereales y legumbres
- Carne parte 1:
  - clasificación, limpieza y almacenamiento
  - carnes blancas y rojas
  - parrilla, plancha y asado
  - salteado, frito
  - vapor y cocina de inmersión
  - braseado y estofado
  - técnicas de cocina alternativa (sous vide...)
- Carne parte 2 – Bases y caldos de vino y carnes rojas, almacenamiento y recetas
- Pescado parte 1
  - clasificación, limpieza y almacenamiento
  - carnes blancas y rojas
  - parrilla, plancha y asado
  - salteado, frito
  - vapor y cocina de inmersión
  - braseado y estofado
  - técnicas de cocina alternativa (sous vide...)
- Pescado Parte 2 – Bases y caldos de pescado, almacenamiento y recetas
- Garde Manger
  - ensaladas
  - aperitivos
  - charcutería
- Panadería y Pastelería
  - mise en place
  - pan
  - masa y pasta pastelera
  - cremas y mousses
  - rellenos, glaseados y salsas de postres
  - presentación