



FORMACIÓN

Catálogo de Cursos



CURSO PRACTICO DE INNOVACION DE PINCHOS Y TAPAS

Sector: HOSTELERIA

CONVOCATORIA ABIERTA. Si está interesado en este curso, por favor, consulte las fechas.

Lugar Impartición: POR DETERMINAR

Modalidad: JORNADA PRESENCIAL

Duración: 10.00 horas

Objetivos:

A través de este curso online el alumno adquirirá las habilidades necesarias para elaborar pinchos y tapas modernos, además de realizar recetas con diferentes tipos de materias primas y técnicas culinarias.

Contenidos:

Cómo crear una tapa
Los colores y volúmenes en las tapas
Texturas
Presentación de tapas

PRACTICAS:

Practicar con diferentes recetas y elementos
Prácticas con diferentes texturas y técnicas de elaboración
Presentación de las recetas elaboradas