



EUROINNOVA FORMACION
INTERNATIONAL BUSINESS SCHOOL

Curso Online Masterchef

Información gratis Curso Online Masterchef

Titulación certificada por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Curso Online Masterchef

Curso Online Masterchef

Duración: 200 horas

Precio: 199 € *

Modalidad: Online

* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.



Información gratis Curso Online Masterchef



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Curso Online Masterchef

Descripción

Con el presente Curso Online Masterchef recibirá una formación especializada en la materia. En el mundo de la restauración es importante tener los conocimientos necesarios para poder afrontar cualquier situación en la cocina y poder preparar cualquier tipo de plato. Aprender a cocinar usando productos frescos y sencillos es el principal requisito para convertirse en un buen chef. Con el presente Curso Online Masterchef recibirá la formación necesaria para poder preparar multitud de platos y convertirse en un profesional del mundo de la cocina.

Euroinnova Business School

Euroinnova Business School, es una escuela de negocios avalada por 5 universidades y múltiples instituciones a nivel internacional. En el siguiente enlace puede ver los [cursos Homologados](#)

Además Euroinnova cuenta con más de 10.000

[cursos online](#)

Puede matricularse hoy con un 10% de descuento, si se matricula online en el siguiente enlace:



Al formar parte de Euroinnova podrás disponer de los siguientes servicios totalmente gratis, además de pasar a formar parte de una escuela de negocios con un porcentaje de satisfacción de más del 95%, auditada por agencias externas, además de contar con el apoyo de las principales entidades formativas a nivel internacional.



Información gratis Curso Online Masterchef



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

A quién va dirigido

El presente curso está dirigido a todas aquellas personas que quieran formarse en materia de cocina profesional, pudiendo así especializarse en un sector muy competido en la actualidad donde la profesionalidad prima por encima. Además, la presente formación puede ser un complemento perfecto para profesionales del sector que ya estén trabajando y quieran ampliar sus conocimientos.

Objetivos

- Conocer el mundo de la hostelería en la actualidad.
- Conocer las distintas materias primas empleadas en restauración.
- Conocer las distintas técnicas de cocinado empleadas en hortalizas, legumbres, pastas, pescados, carnes, etc...
- Recibir formación en materia de seguridad e higiene en restauración.
- Recibir formación en materia de gestión ambiental.

Para que te prepara

El presente curso le proporcionará la formación necesaria para conocer el mundo de la cocina en la restauración. Entre otras cosas recibirá formación especializada en las técnicas de cocinado, en las distintas materias primas empleadas en restauración, así como recibir formación en materia de gestión ambiental.

Salidas laborales

Chef profesional / Cocinero / Empleado en cadenas hoteleras

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Curso Online Masterchef

Titulación

Doble Titulación Expedida por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL y Avalada por la Escuela Superior de Cualificaciones Profesionales



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

TITULACIÓN EXPEDIDA POR
EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL
CENTRO DE ESTUDIOS DE POSTGRADO

CUALIFICA2



Titulación Avalada Para El
Desarrollo De Las Competencias
Profesionales R.D. 1224/2009

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova Formación vía correo postal, la titulación que acredita el haber con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la institución que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).

Información gratis Curso Online Masterchef



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Curso Online Masterchef



EUROINNOVA FORMACION

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación

EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación EUROINNOVA en la convocatoria de 2014
Y para que surtan los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a 23 de Abril de 2014

La dirección General

Ei/La interesado/a

Sello



INTERNATIONAL COMMISSION ON DISTANCE EDUCATION
On Statute Consultive College Special of Consejo Económico y Social de la UNESCO (plum. Resolución 60/4)

Forma de financiación

- Contrarrembolso.
- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.
- PayPal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Llama gratis al 900831200 e informate de los pagos a plazos sin intereses que hay disponibles

Metodología

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios. Además recibirá los materiales didácticos que incluye el curso para poder consultarlos en cualquier momento y conservarlos una vez finalizado el mismo. La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje online, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. La titulación será remitida al alumno/a por correo una vez se haya comprobado que ha completado el itinerario de aprendizaje satisfactoriamente.

Información gratis Curso Online Masterchef



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Curso Online Masterchef

Materiales didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Masterchef Vol 1.'
- Manual teórico 'Masterchef Vol 2.'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Bolígrafo

Información gratis Curso Online Masterchef



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Curso Online Masterchef

Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plan profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.

Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- Por e-mail: El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- Por teléfono: Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



Información gratis Curso Online Masterchef

www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200



+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Curso Online Masterchef

Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de 6 meses para la finalización del curso, a contar desde la fecha de recepción de las mate del mismo.

Si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada de 3 meses.

Bolsa de empleo

El alumno tendrá la posibilidad de incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por más de 2000 empresas y organismos públicos colaboradores, en todo el territorio nacional.

Agencia de colocación autorizada N° 9900000169

Club de alumnos

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

Revista digital

El alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

Información gratis Curso Online Masterchef



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

Programa formativo

UNIDAD DIDÁCTICA 1 . LA HOSTELERÍA EN LA ACTUALIDAD

- 1.El turismo y su influencia en la hostelería
 - 1.- Los productos turísticos
 - 2.- El alojamiento
- 2.La restauración colectiva en la actualidad
 - 1.- Tipos de restauración colectiva
 - 2.- La oferta gastronómica
- 3.Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración

UNIDAD DIDÁCTICA 2 . CULTURA GASTRONÓMICA

- 1.La cocina europea
- 2.La cocina americana
- 3.Las cocinas orientales
- 4.La cocina africana
- 5.La cocina moderna

UNIDAD DIDÁCTICA 3 . MAQUINARIA, HERRAMIENTAS Y UTILLAJE UTILIZADO EN COCINA

- 1.Maquinaria utilizada en la cocina
 - 1.- Generadores de calor
 - 2.- Generadores de frío
 - 3.- Maquinaria auxiliar
- 2.Batería de cocina
- 3.Utillaje y herramientas

UNIDAD DIDÁCTICA 4 . MATERIAS PRIMAS EN RESTAURACIÓN

- 1.Pescados
 - 1.- Características del pescado
 - 2.- Clasificación de los pescados
- 2.Crustáceos
 - 1.- Crustáceos de cuerpo alargado
 - 2.- Crustáceos de cuerpo corto
- 3.Carnes, aves y caza
 - 1.- Carnes
 - 2.- Aves
 - 3.- Carnes con Denominación Específica, Indicación Geográfica u otra denominación
 - 4.- Caza

4.Hortalizas y verduras

- 1.- Bulbos
- 2.- Hoja y flor
- 3.- Frutos
- 4.- Tallo
- 5.- Raíces y tubérculos

5.Setas

- 1.- Principales especies de setas
- 2.- Especies más apreciadas gastronómicamente

6.Legumbres, pastas y arroz

- 1.- Legumbres
- 2.- Pastas
- 3.- Arroz

7.Los huevos

UNIDAD DIDÁCTICA 5 . TÉCNICAS DE COCINADO DE HORTALIZAS

- 1.Asar al horno, a la parrilla, a la plancha
- 2.Freír en aceite
- 3.Saltear en aceite y en mantequilla
- 4.Hervir y cocer al vapor
- 5.Brasear
- 6.Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada una de las variedades

UNIDAD DIDÁCTICA 6 . TÉCNICAS DE COCINADO DE LEGUMBRES SECAS

- 1.Operaciones previas a la cocción (limpieza y selección del grano, remojo, etc.)
- 2.Importancia del agua en la cocción de las legumbres
- 3.Otros factores a tener en cuenta, según la variedad de legumbre
- 4.Ventajas e inconvenientes de la olla a presión

UNIDAD DIDÁCTICA 7 . TÉCNICAS DE COCINADO DE PASTA Y ARROZ

- 1.- Cocción de pasta. Punto de cocción. Duración en función del tipo de pasta y formato
- 2.- Punto de cocción
- 3.- Duración en función del tipo de pasta y formato
- 1.Cocción de arroz. Distintos procedimientos. Punto de cocción. Idoneidad del tipo de arroz y método de cocción
 - 1.- Cocción de arroz. Distintos procedimientos
 - 2.- Punto de cocción
 - 3.- Idoneidad del tipo de arroz y método de cocción

UNIDAD DIDÁCTICA 8 . PLATOS ELEMENTALES A BASE DE HORTALIZAS, LEGUMBRES, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS

- 1.Platos y guarniciones frías y calientes que se elaboran con hortalizas. Preparaciones y platos fríos elaborados con hortalizas.
Salsas más indicadas para su acompañamiento
 - 1.- Platos y guarniciones calientes que se elaboran con hortalizas
 - 2.- Preparaciones y platos fríos elaborados con hortalizas
 - 3.- Salsas más indicadas para su acompañamiento

2. Platos elementales de legumbres secas. Potajes, cremas y sopas de legumbres
3. Platos elementales de pasta y de arroz más divulgados. Adecuación de pastas y salsas
 - 1.- Platos elementales de pasta más divulgados. Adecuación de pastas y salsas
 - 2.- Platos elementales de arroz más divulgados. Adecuación de pastas y salsas
4. Platos elementales con huevo

5. Preparaciones frías y ensaladas elementales a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroz y huevos

UNIDAD DIDÁCTICA 9 . FONDOS, BASES Y PREPARACIONES BÁSICAS ELABORADOS CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

1. Composición y elaboración de fondos elaborados con pescados. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización
 - 1.- Composición y elaboración de fondos elaborados con pescados
 - 2.- Factores a tener en cuenta en su elaboración
 - 3.- Utilización
2. Otras preparaciones básicas y su utilización (coulís, salsas, mantequillas compuestas, farsas y otras) que se elaboran para pescados, crustáceos y moluscos
 - 1.- Coulís
 - 2.- Salsas
 - 3.- Mantequillas compuestas
 - 4.- Farsas
 - 5.- Bisque
 - 6.- Consomé
3. Fondos y bases industriales elaboradas con pescados, crustáceos y moluscos
4. Algas marinas y su utilización
 - 1.- Algas verdes
 - 2.- Algas rojas
 - 3.- Algas marrones o pardas
5. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, sopas, salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas
 - 1.- Fondos
 - 2.- Sopas
 - 3.- Salsas
 - 4.- Mantequillas compuestas
 - 5.- Bisque

UNIDAD DIDÁCTICA 10 . TÉCNICAS DE COCINADO DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

1. Principales técnicas de cocinado
 - 1.- Asar al horno, a la parrilla, a la plancha
 - 2.- Freír en aceite
 - 3.- Saltear en aceite y en mantequilla
 - 4.- Hervir y cocer al vapor
 - 5.- Cocer en caldo corto o court bouillon
 - 6.- Brasear
 - 7.- En papillote

2. Aplicación de las distintas de cocinado a cada especie

- 1.- Pescados
- 2.- Crustáceos
- 3.- Moluscos

UNIDAD DIDÁCTICA 11 . PLATOS ELEMENTALES A BASE DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

1. Platos calientes y fríos elementales más divulgados

- 1.- Platos calientes elaborados con pescados
- 2.- Platos calientes y fríos elaborados con crustáceos
- 3.- Platos calientes y fríos elaborados con moluscos

2. Salsas, guarniciones y otras preparaciones adecuadas para acompañar platos con pescados, crustáceos y moluscos

UNIDAD DIDÁCTICA 12 . FONDOS, BASES Y PREPARACIONES BÁSICAS CONFECCIONADOS CON CARNES, AVES Y CAZA

1. Fondos: Definición. Clasificación. Importancia de los fondos en la cocina

- 1.- Definición
- 2.- Clasificación
- 3.- Importancia de los fondos en la cocina

2. Principales fondos básicos. Composición y elaboración de los fondos elaborados con carnes, aves y caza. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización

- 1.- Principales fondos básicos. Composición y elaboración de los fondos elaborados con carnes, aves y caza
- 2.- Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización

3. Otras preparaciones básicas y su utilización (duxelles, tomate concassés, roux, mirepoix, distintos aparejos, borduras, salsas para carnes y aves, mantequillas compuestas y farsas)

- 1.- Duxelles (Francia)
- 2.- Tomate concassés (Francia)
- 3.- Roux
- 4.- Mirepoix (Francia)
- 5.- Distintos aparejos
- 6.- Borduras
- 7.- Salsas para carnes y aves
- 8.- Mantequillas compuestas
- 9.- Farsas

4. Fondos y bases industriales elaboradas con carnes, aves y caza

5. Elementos de ligazón clásicos y texturizantes actuales

6. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, sopas, salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas

7. Salsas

UNIDAD DIDÁCTICA 13 . TÉCNICAS DE COCINADO DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS

1. Definición. Fundamento de la cocción. Principales técnicas de cocinado

- 1.- Asar al horno, a la parrilla, a la plancha
- 2.- Freír en aceite
- 3.- Saltear en aceite y en mantequilla

4.- Hervir y cocer al vapor

5.- Brasear

2. Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada tipo de corte o pieza de carne de distintas especies, a carnes de las diferentes aves domésticas, a carnes de caza y a distintos despojos

UNIDAD DIDÁCTICA 14 . PLATOS ELEMENTALES A BASE DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS

1. Platos elementales más divulgados y su elaboración

2. Guarniciones, salsas y otras preparaciones adecuadas para acompañar platos con carnes, aves, caza y despojos

UNIDAD DIDÁCTICA 15 . PREPARACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PROPIAS DE REPOSTERÍA

1. Materias primas empleadas en repostería

1.- Harina

2.- Azúcares

3.- Malta

4.- Huevos

5.- Leche

6.- Grasas

7.- Agua

8.- Sal

9.- Cacao y chocolate

10.- Impulsores

11.- Esencias

12.- Colorantes y aglutinantes

13.- Frutas y granos

2. Principales preparaciones básicas. Composición y elaboración. Factores a tener en cuenta en su elaboración y conservación.

Utilización

1.- Principales preparaciones básicas

2.- Composición y elaboración

3.- Factores a tener en cuenta en su elaboración, conservación y utilización

3. Preparaciones básicas de múltiples aplicaciones a base de: azúcar, cremas, frutas, chocolate, almendras, masas y otras: composición, factores a tener en cuenta en su elaboración, conservación y utilización

1.- A base de azúcar

2.- A bases de cremas

3.- A base de frutas

4.- A base de chocolate

5.- A base de almendras

6.- A base de masas

7.- Elaboración, conservación y utilización general de repostería

4. Preparaciones básicas elaboradas a nivel industrial

UNIDAD DIDÁCTICA 16 . TÉCNICAS DE COCINADO EMPLEADAS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE MÚLTIPLES APLICACIONES DE REPOSTERÍA Y POSTRES ELEMENTALES

1. Asar al horno

- 2.Freír en aceite
- 3.Saltear en aceite y en mantequilla
- 4.Hervir y cocer al vapor

UNIDAD DIDÁCTICA 17 . POSTRES ELEMENTALES

- 1.Importancia del postre en la comida. Distintas calificaciones
- 2.Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de los postres elementales más representativos

UNIDAD DIDÁCTICA 18 . SEGURIDAD E HIGIENE EN RESTAURACIÓN

- 1.INTRODUCCIÓN
- 2.OBJETIVOS
- 3.MAPA CONCEPTUAL
- 4.Seguridad: factores y situaciones de riesgo más comunes en relación con las prácticas profesionales en cocina
 - 1.- Factores y situaciones de riesgo más comunes en hostelería
 - 2.- Medias de prevención y protección. Instalaciones
- 5.Higiene alimentaria y manipulación de alimentos
 - 1.- Normativa general de higiene aplicable a la actividad
- 6.Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores
 - 1.- Contaminación cruzada
 - 2.- Factores que contribuyen al deterioro de los alimentos
- 7.Fuentes de contaminación de los alimentos
- 8.Limpieza y desinfección
- 9.Calidad higiénico-sanitaria
 - 1.- Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)
- 10.Actuaciones del personal manipulador. Pautas higiénicas básicas

UNIDAD DIDÁCTICA 19 . GESTIÓN AMBIENTAL

- 1.Agentes y factores de impacto ambiental
 - 1.- Tratamiento de residuos: manejo de residuos y desperdicios. Tipos de residuos generados, residuos sólidos y envases, emisiones a la atmósfera y vertidos líquidos
- 2.Normativa aplicable relacionada con la protección ambiental
- 3.Gestión del agua y de la energía en los establecimientos
- 4.Consumo de energía: ahorro y alternativas energéticas y buenas prácticas ambientales
- 5.Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos de hostelería

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Curso Online Masterchef

PROGRAMA DE BECAS PARA MASTER

Euroinnova cuenta con un programa de [becas de master](#) para ayudarte a decidir tu futuro, puedes entrar y solicitarla, Euroinnova cuenta con más de 2000 [master online](#) que puedes consultar y solicitar tu beca.

Haz clic para conocer nuestro catálogo de [cursos online](#)

Terminos relacionados:

Aprender, chef, Cocina, cocinar, Contenidos, Cookies, curso, D.E.S.A., escuela, está, este, Facebook, Más, MasterChef, Mundo, Política, Productos, Recetas, Todos, Twitter

Información gratis Curso Online Masterchef



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Curso Online Masterchef



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

FICHA DE MATRICULACIÓN

Para efectuar su matrícula sólo tiene que hacernos llegar esta ficha con sus datos personales vía email a formacion@euroinnova.com.

POSTGRADO EN QUE DESEA MATRICULARSE: :

.....

Nombre:

Apellidos:.....

DNI/ID/Pasaporte:.....

Domicilio envío:

..... CP:.....

Localidad:.....

Provincia:..... País:.....

Teléfono:..... E-mail:.....

Horario de entrega (Mañana o tarde).....

Forma de pago

Observaciones:.....

Una vez recibidos los datos personales, uno de nuestros asesores pedagógicos contactará con usted para concretar la matrícula y confirmarle cuando va a recibir todos los materiales en su domicilio.



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

DESDE ESPAÑA LLAMA GRATIS A:
900 831 200

DESDE FUERA DE ESPAÑA:
+ 34 958 05 02 00

EUROINNOVA FORMACIÓN
POLÍGONO INDUSTRIAL LA ERMITA.
EDIF. CENTRO DE EMPRESAS GRANADA. OFICINA 1º D • 18230 ATARFE - GRANADA
Teléfono: 958 050 200

Información gratis Curso Online Masterchef



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200