

PASTAS Y SALSAS (FIDEERO)



CONTENIDOS MINIMOS

PERFIL DEL EGRESADO

El curso está dirigido a ayudantes de cocina, micro emprendedores y público en general que buscan obtener conocimientos sobre técnicas de elaboración de pastas y salsas.

Las exigencias de los comensales en los últimos tiempos han obligado que el oficio del cocinero se profesionalizara para estar a la altura de las exigencias del mercado.

FUNDAMENTACIÓN:

- Descubre el nuevo curso de pastas y salsas especialmente diseñado con recetas que harán que tus invitados queden sorprendidos con cada plato nuevo y delicioso que prepararás.
- Si te gustan las pastas artesanales, en este curso aprenderás nuevas técnicas combinadas con salsas y rellenos deliciosos que te harán lucirte en la cocina.
- Las recetas que aprenderás, tendrán detalles de preparaciones especiales, y que todo te salga perfecto.
- Siempre podrás realizar consultas y aclarar las dudas con el Instructor a cargo del curso, para que tus platos salgan como los de un verdadero profesional.