

La Dirección de Educación Continua y la Facultad de Negocios, Logística y Turismo

Le invita a participar en el: **DIPLOMADO EN MAESTRO COCINERO**

Objetivos: Preparar a los participantes para que puedan trabajar en el área de cocina, que además tengan las herramientas para administrar, elaborar y manipular de manera correcta la materia prima, elevando de manera correcta los estándares en restaurantes y hoteles.

Dirigido a: Personal de catering, hoteles y restaurantes. Sommelier. Asistente de investigación, desarrollo y aplicaciones en el área de restauración. Asesor y consultor productos gourmet. Cocinero, Ama de casa, Ayudante de cocina. Estudiantes y público en general.

Fecha de inicio: sábado 27 de enero 2024

Horario: sábados 9:00 a. m. a 2:00 p. m.

Duración: 100 horas

Modalidad: Presencial instalaciones USMA

Facilitadores: Chefs - especialistas en el área

Módulos a desarrollar:

- Introducción al arte culinario, higiene y manipulación de los alimentos y técnicas de cortes y manejos de cuchillos
- Elaboración de fondos y salsas
- Técnicas de cocción de arroz y leguminas
- Técnicas de preparación de guarniciones de vegetales
- Producción y cocción de papas y tubérculos
- Entre otros

Incluye: Material Didáctico, Insumos y Certificado USMA

¡Contáctanos!