

# Curso de Cocina y Gastronomía

¡Nuestro objetivo, tu futuro!

Curso de Cocina



¿Quiénes Somos?

En **ágorAstur Formación**, fundada en 2013, creemos firmemente que la formación es la clave para transformar el mundo. Nuestro equipo está compuesto por profesionales especializados en diversas áreas, dedicados a ayudarte a alcanzar tus metas a través de una formación personalizada. Hemos sido reconocidos con varios sellos de calidad.



---

## Sistema de Formación

- **Tutorías Personales:** Profesionales con amplia experiencia te guiarán a lo largo del proceso formativo, adaptándose a tus necesidades.
- **Horarios Flexibles:** Ofrecemos horarios que se adaptan a tu disponibilidad.
- **Aulas de Estudio:** Disponemos de amplias zonas de estudio equipadas con WiFi, proyectores, pantallas digitales interactivas, ordenadores, y más.
- **Materiales Actualizados:** Colaboramos con las mejores editoriales para garantizar contenido didáctico y actualizado.
- **Seminarios Prácticos:** Complementamos tu formación con seminarios sobre temas transversales durante toda la vigencia de tu matrícula.
- **Prácticas en Empresa:** Contamos con convenios con más de 500 empresas sectoriales a nivel nacional, ofreciéndote la oportunidad de adquirir competencia profesional en un entorno real, con seguro de accidentes incluido.
- **Agencia de Colocación:** Somos una agencia de colocación autorizada (número 0300000055) por el Servicio Público de Empleo, ayudando tanto a nuestros alumnos como a otros interesados a encontrar empleo.



---

## Descripción del Curso

El curso está diseñado para responder a las crecientes demandas del sector gastronómico. España, siendo un país con una rica tradición culinaria, ofrece un entorno perfecto para desarrollar una carrera en gastronomía. A medida que los hábitos alimentarios cambian, especialmente por motivos laborales, la restauración evoluciona para ofrecer una calidad superior. Este curso te permitirá adentrarte en el mundo de la cocina profesional, ampliando tus conocimientos y mejorando tus técnicas.

---

## Dirigido a

Este curso va dirigido a personas que deseen:

- ❑ Adquirir las técnicas más recientes de gestión culinaria (preparación de materias primas, métodos de conservación, elaboraciones y productos culinarios).
  - ❑ Adquirir competencias para preelaborar, preparar, conservar, presentar y servir elaboraciones culinarias.
  - ❑ Seguir normas de higiene, protección ambiental y prevención de riesgos laborales.
- 

## Programa y Contenido



### Ofertas Gastronómicas

- Introducción a la gastronomía y al sector de la restauración
- Alimentación, nutrición y necesidades especiales
- Gestión de aprovisionamiento, compras, stocks e inventarios
- Gestión de costes y establecimiento de precios

### Técnicas Culinarias

- Métodos de cocción, elaboraciones básicas y salsas
- Decoración y presentación de platos

- El servicio en cocina y términos culinarios

### **Productos Culinarios**

- Procesos productivos y gastronomía española e internacional
- Tecnologías culinarias avanzadas y creatividad en la cocina
- Historia de la cocina, nutrición y dietética

### **Seguridad e Higiene**

- Seguridad alimentaria, limpieza, desinfección y control de plagas
- Buenas prácticas de manipulación de alimentos y prevención de riesgos laborales

### **Pastelería y Repostería**

- Equipos de repostería, masas, jarabes, rellenos y cremas
- Elaboraciones como pastas, salsas, sorbetes, helados y tartas

### **Preelaboración y Conservación de Alimentos**

- Recepción y distribución de materias primas
- Uso de maquinaria y herramientas
- Sistemas de conservación y regeneración de productos

### **Prácticas en Empresa**

Una vez finalizado el contenido teórico, realizarás prácticas en una empresa del sector con una duración de 250 horas.

---

## **Salidas Profesionales**

Podrás desempeñarte en roles como:

- Jefe de cocina
  - Chef
  - Cocinero
  - Especialista en pescadería, repostería y panadería
  - Dirección en restauración
-

## Datos de Interés

### Seminarios Complementarios:

- Ofimática
- Inglés
- Primeros Auxilios
- Manipulador de alimentos
- Matemáticas

**Bolsa de Empleo:** Disponemos de una bolsa de empleo propia y somos una agencia de colocación autorizada por el Servicio Público de Empleo.

---

## Contacto

**Sitio Web:** [www.agorastur.es](http://www.agorastur.es)

### Direcciones:

- Oviedo: C/ Uría 32, Entlo.
- Gijón: C/ Marqués de Casa Valdés 83, bajo.
- Avilés: C/ Juan XXIII, 22 bajo.
- Langreo: C/ Belarmino Tomás 6, bajo.
- León: Avda. Padre Isla 42, Entlo.

Para más información, visita nuestro sitio web o contáctanos directamente en cualquiera de nuestras sedes.