

Cocina creativa y de autor

HOTR0013

Transforma técnica, producto e inspiración en elaboraciones originales con identidad propia.

Curso 100% subvencionado y gratuito. Convocatoria nacional con matrícula abierta y plazas disponibles para trabajadores de hostelería y turismo. Plazas limitadas para otros sectores y personas desempleadas.



MODALIDAD	Teleformación	DURACIÓN	75 horas
FAMILIA PROFESIONAL	Hostelería y Turismo	CÓDIGO	HOTR0013
ESTADO	Matrícula abierta · Plazas disponibles	DIPLOMA	Emitido por la entidad impartidora

SOLICITA INFORMACIÓN

Descripción

La cocina creativa no depende de ocurrencias aisladas. Nace de conocer el producto, dominar las técnicas y construir una idea que pueda ejecutarse con calidad durante el servicio. El curso Cocina creativa y de autor (HOTR0013) te ayuda a convertir inspiración y experiencia en elaboraciones con identidad propia.

Aprenderás a observar ingredientes, temporadas, tradiciones y tendencias como puntos de partida. Trabajarás la combinación de sabores, aromas, texturas, temperaturas y colores para que cada elemento tenga una función. La creatividad se plantea con una base práctica: elegir la maquinaria adecuada, realizar pruebas, documentar cantidades y ordenar el proceso.

También abordarás la presentación, la estandarización y la conservación. Una receta de autor debe poder repetirse, mantener sus características y encajar en la dinámica real de una cocina. Por eso analizarás cómo organizar preparaciones, reducir mermas y conservar cada componente sin perder calidad.

La formación tiene 75 horas y se imparte por teleformación. Es **100% subvencionada y gratuita**, con prioridad para trabajadores de hostelería y turismo, incluidos autónomos, régimen general, ERTE y fijos discontinuos en periodos de no ocupación. Hay plazas limitadas para personas de otros sectores y desempleadas.

Beneficios

- Desarrollarás ideas culinarias con un proceso ordenado.
- Combinarás sabores, aromas, texturas y colores con criterio.
- Seleccionarás técnicas y equipos adecuados para cada elaboración.
- Convertirás una idea en una receta reproducible.
- Mejorarás la presentación y el equilibrio visual del plato.
- Aplicarás procedimientos de conservación adecuados.
- Aprovecharás producto y recursos con mayor eficiencia.
- Construirás propuestas con una identidad gastronómica reconocible.

Objetivos

- Comprender el proceso de creación culinaria.
- Combinar ingredientes y técnicas con coherencia.
- Diseñar recetas originales y reproducibles.
- Utilizar maquinaria y equipamiento de cocina.
- Presentar elaboraciones con intención estética.
- Conservar correctamente las preparaciones.

¿Qué aprenderás?

Sabrás pasar de una idea a una elaboración estructurada: elegir el producto, probar combinaciones, seleccionar técnicas, documentar la receta y cuidar la presentación. También comprenderás cómo conservar y organizar las preparaciones para mantener calidad y coherencia en el servicio.

Temario

Primeros pasos en la cocina creativa y de autor - 35 horas

Creatividad aplicada a la cocina, fuentes de inspiración, producto, equilibrio de sabores, técnicas, maquinaria y diseño de propuestas originales.

Elaboración y conservación - 40 horas

Desarrollo de recetas, pruebas, estandarización, presentación, conservación y organización de elaboraciones de cocina creativa y de autor.

Metodología

La formación se realiza en modalidad de **teleformación**, por lo que podrás acceder a los contenidos desde cualquier lugar con conexión a Internet. Este formato facilita compatibilizar el aprendizaje con turnos, actividad profesional u otras responsabilidades, organizar el estudio con **flexibilidad** y avanzar dentro del calendario establecido para el curso.

Destinatarios

Esta formación está dirigida principalmente a personas trabajadoras de hostelería y turismo, tanto autónomas como en régimen general, en ERTE o fijas discontinuas durante sus periodos de no ocupación. Se incluyen actividades de hoteles y alojamientos similares; campings y otros alojamientos turísticos; restaurantes y puestos de comidas; establecimientos de bebidas; actividades recreativas y de entretenimiento; agencias de viajes y operadores turísticos; empresas organizadoras del juego del bingo; empresas de catering; y parques temáticos. También pueden participar trabajadores de otros sectores y personas desempleadas, aunque para estos colectivos las plazas son limitadas.

Requisitos

Situación laboral

Tienen prioridad las personas trabajadoras por cuenta propia o ajena del ámbito de hostelería y turismo, incluidas las que se encuentran en ERTE y las fijas discontinuas durante sus periodos de no ocupación. También se admiten trabajadores de otros sectores y personas desempleadas dentro del cupo limitado previsto.

Documentación

La documentación necesaria para acreditar la situación laboral y, cuando corresponda, la vinculación con el sector de hostelería y turismo se indicará durante el proceso de inscripción.

Acceso

Convocatoria nacional con matrícula abierta y plazas disponibles. La admisión está sujeta a la comprobación de los requisitos del proyecto, los requisitos académicos de la especialidad cuando procedan y la disponibilidad del cupo correspondiente.

No se requiere experiencia profesional ni titulación académica. Es necesario contar con habilidades de comunicación suficientes y, en teleformación, destrezas básicas para utilizar la plataforma virtual.

Titulación

Al superar la formación, el alumno recibe un diploma emitido por la entidad impartidora. El diploma acredita la realización y el aprovechamiento del curso y las competencias trabajadas durante la acción formativa.

Salidas profesionales

Los contenidos son aplicables a funciones de cocina y apoyo culinario en restaurantes, hoteles, catering y otros servicios de restauración. También refuerzan a profesionales que participan en diseño de platos, actualización de cartas o presentación gastronómica.

Preguntas frecuentes

¿Qué aprenderé en el curso de Cocina creativa y de autor?

Sabrás pasar de una idea a una elaboración estructurada: elegir el producto, probar combinaciones, seleccionar técnicas, documentar la receta y cuidar la presentación. También comprenderás cómo conservar y organizar las preparaciones para mantener calidad y coherencia en el servicio.

¿Cuál es la duración del curso?

La duración total confirmada es de 75 horas.

¿En qué modalidad se imparte?

Se imparte en modalidad de teleformación, con acceso online a los contenidos desde cualquier lugar con conexión a Internet.

¿El curso es gratuito?

Sí. Es una formación 100% subvencionada y gratuita para las personas participantes admitidas.

¿A quién va dirigido?

Esta formación está dirigida principalmente a personas trabajadoras de hostelería y turismo, tanto autónomas como en régimen general, en ERTE o fijas discontinuas durante sus periodos de no ocupación. Se incluyen actividades de hoteles y alojamientos similares; campings y otros alojamientos turísticos; restaurantes y puestos de comidas; establecimientos de bebidas; actividades recreativas y de entretenimiento; agencias de viajes y operadores turísticos; empresas organizadoras del juego del bingo; empresas de catering; y parques temáticos. También pueden participar trabajadores de otros sectores y personas desempleadas, aunque para estos colectivos las plazas son limitadas.

¿Pueden participar autónomos?

Sí, cuando desarrollen su actividad en el ámbito de la hostelería y el turismo y cumplan los requisitos del proyecto.

¿Pueden participar personas en ERTE o fijas discontinuas?

Sí. Pueden participar personas del sector en ERTE y fijas discontinuas durante sus periodos de no ocupación.

¿Pueden participar trabajadores de otros sectores?

Sí. Hay plazas limitadas para personas trabajadoras de otros sectores.

¿Pueden participar personas desempleadas?

Sí. La convocatoria contempla plazas limitadas para personas desempleadas.

¿Hay requisitos académicos?

La documentación oficial consultada no establece una titulación académica obligatoria para esta especialidad. Deben cumplirse los requisitos de participación del proyecto.

¿Qué necesito para seguir la teleformación?

No se requiere experiencia profesional ni titulación académica. Es necesario contar con habilidades de comunicación suficientes y, en teleformación, destrezas básicas para utilizar la plataforma virtual.

¿Qué diploma obtendré?

Al superar la formación recibirás un diploma emitido por la entidad impartidora, que acredita la realización y el aprovechamiento del curso.

¿La matrícula está abierta?

Sí. La matrícula está abierta y hay plazas disponibles, sujetas a comprobación de requisitos y admisión.

¿Cuándo empieza el curso?

La fecha concreta de inicio está pendiente de confirmar.

¿Cómo puedo inscribirme?

Solicita información a MisCursosyFormacion. Te indicaremos los pasos y la documentación necesaria para comprobar tu acceso.

Da el siguiente paso

Solicita información y mejora tus competencias profesionales en hostelería y turismo. La matrícula está abierta y hay plazas disponibles.

910 10 10 80 | 662 51 66 65 | hola@miscursosyformacion.com