COOK STORMING ESCUELA DE COCINA

CURSO DE INICIACIÓN A LA COCINA ONLINE

ASÍ SOMOS

CookStorming es una escuela de cocina sembrada en Sevilla con el objetivo de crear un espacio donde aprender y sobre todo, comprender las técnicas culinarias y los productos para que personas apasionadas como tú, puedan vivir de la cocina.

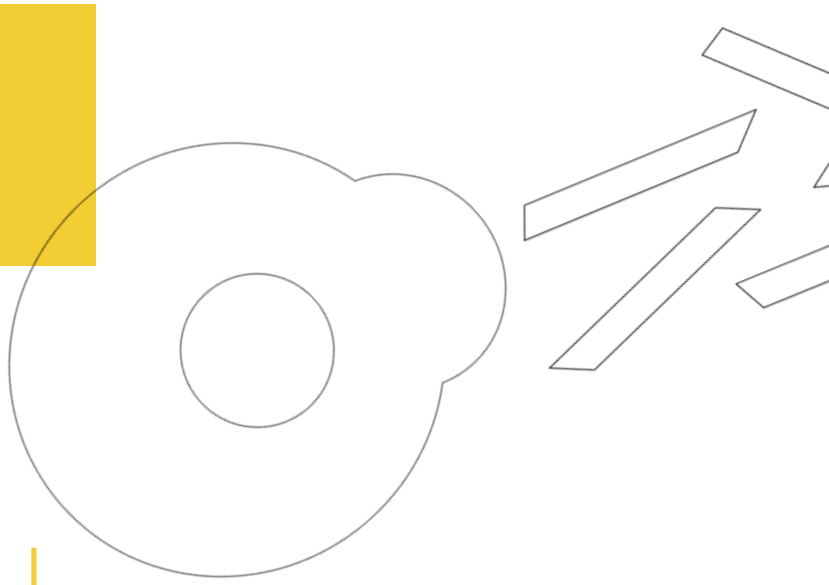
NUESTRA MISIÓN

.El punto número 1 de nuestro manifiesto es:

“Creemos profundamente que cualquier persona debería poder dedicarse profesionalmente a lo que le apasiona”

Realizarse profesionalmente, es - como dice la palabra, darse permiso para ser real y de esto va CookStorming, un espacio donde liberarse de lo que los demás esperan de ti y empezar a construir tu propio camino a través de la cocina.

¿POR QUÉ SOMOS ÚNICOS?



1-

Valoramos nuestro tiempo y el tuyo por encima de todo por ello nuestros programas están libres de temas banales y materias de relleno. Vamos al grano, a lo que sirve. .

2-

La formación está completamente dirigida a entender el por qué de cada proceso que iniciamos en cocina. Nos centramos en explicar de forma científica la cocina sin olvidar otras disciplinas que la enriquecen como la historia, el origen de los productos o la química, por ejemplo.

3-

La teoría está muy bien y es la base pero queremos que aprendas a trabajar profesionalmente , que te remangues, que apliques todo lo aprendido. Es la única forma de avanzar y de seguir aprendiendo. Por ello, para la obtención del título es obligatorio entregar todos los trabajos prácticos, tendremos clases en vivo para corregirte la técnica, habrá sesiones en directo de resolución de dudas, etc

4-

No queremos que te sientas solo o sola.
Estudiar online no tiene por qué ser solitario.
Tendrás al equipo de CookStorming a tu disposición así como a tus compañeros en la comunidad para resolver dudas, charlar y compartir.

5-

Creemos que una de las claves del éxito de la formación en CookStorming es, sin duda, la formación personalizada. Admitimos grupos pequeños de alumnos y nos centramos en las fortalezas y debilidades de cada uno para potenciarlas, mejorarlas y hacer de cada uno de ellos, ese cocinero o cocinera que todo jefe de cocina quiere tener en su equipo.

LA METODOLOGÍA

ACCESO DE POR VIDA

Podrás acceder al material, recetarios, vídeos así como actualizaciones de por vida.

TUTORÍAS CON CARLOS

Durante 6 meses Carlos estará disponible para corregir tus ejercicios y resolver tus dudas

SESIONES ONLINE EN VIVO

Tendrás sesiones online en vivo con Carlos para que puedas preguntarle tus dudas e inquietudes.

MATERIAL DIDÁCTICO

En cada módulo de formación podrás descargarte el dossier teórico así como los recetarios. Incluso adjuntamos un recetario extra de recetas similares para que las tengas de archivo.

TITULACIÓN

Al finalizar la formación y tras haber entregado y aprobado todos los ejercicios teóricos y prácticos que solicitamos tras cada módulo, obtendrás el título acreditativo del curso.

APRENDER A TRABAJAR PROFESIONALMENTE, EXPLORAR, CONOCER, COMPRENDER, APLICAR, INVESTIGAR, CREAR = COCINAR

¿QUÉ VAS A ENCONTRAR?

1. Un equipo docente comprometido con con tu aprendizaje y con que cumplas tus objetivos profesionales.
2. Una formación realmente personalizada donde nos centraremos en trabajar tus puntos fuertes y menos fuertes.
3. Una formación completa, a tu ritmo, sin horarios estipulados pero que te compromete y anima para que termines y cumplas tu objetivo.
4. Una base teórica sólida que te dotará de seguridad y de conocimientos para llevar a cabo cualquier elaboración en cocina.

¿QUIERES RESULTADOS? AQUÍ LOS TIENES

JOSÉ LUIS DÍAZ

Siempre estuve ligado a la cocina, pero sentía que me faltaba algo, necesitaba sentir seguridad en lo que hacía.

En CookStorming encontré un tremendo profesionalismo, son además muy acogedores y te tratan con mucha amabilidad. Carlos tiene una gran pedagogía y mucho conocimiento y de mi tutora, Patri, puedo decir que es una gran profesional.

Yo recomiendo mucho el curso y a quien lo esté pensando le diría que lo decidan a ojos cerrados. A mí me han dado conocimiento y felicidad.

PLAN DE ESTUDIOS

CURSO DE INICIACIÓN A LA COCINA PROFESIONAL ONLINE

UNIDAD I

CONCEPTOS BÁSICOS · SEGURIDAD EN COCINA ·ORGANIZACIÓN · TIPOS DE CUCHILLOS

UNIDAD II

CORTES DE LAS VERDURAS · FONDOS

UNIDAD III

SALSAS MADRE · TÉCNICAS DE ESPESADO DE SALSAS · ELABORACIÓN DE LAS PRINCIPALES SALSAS MADRE

UNIDAD IV

SOPAS Y CREMAS · HISTORIA DE LAS ELABORACIONES · TÉCNICA DE CLARIFICACIÓN DE FONDOS · ELABORACIÓN DE SOPAS Y CREMAS

UNIDAD V

DESPIECE DEL POLLO · BRIDADO DEL POLLO · TÉCNICAS DE COCCIÓN DEL POLLO · ELABORACIÓN DE RECETAS

UNIDAD VI

TÉCNICAS CULINARIAS APLICADAS A LAS AVES · DESPIECE Y FILETEADO · ELABORACIÓN DE RECETAS DE POLLO

UNIDAD VII

TIPOS DE COCCIÓN · TÉCNICAS DE COCCIÓN · FORMAS DE TRANSFERENCIA DE CALOR

UNIDAD VIII

RES I · EL COLÁGENO · LA COMERCIALIZACIÓN DE LA TERNERA · EL SOLOMILLO Y SUS CORTES · RECETAS

PLAN DE ESTUDIOS

CURSO ONLINE DE COCINA PROFESIONAL

UNIDAD IX
RES II · LOS CORTES DE LA TERNERA · MADURACIÓN DE LA CARNE · RECETAS

UNIDAD X
CERDO · CORTES DEL CERDO · TIEMPOS DE COCCIÓN · MANIPULACIÓN, TRATAMIENTO Y RECETAS · CERDO IBÉRICO · CARACTERÍSTICAS · PARTICULARIEDADES

UNIDAD XI
COCINA FRÍA I · ENSALADAS · MARCO HISTÓRICO DE LA PARTIDA DE FRÍOS · ELABORACIONES

UNIDAD XII
COCINA FRÍA II · RECETAS DE ENTRANTES Y APERITIVOS

UNIDAD XIII
LEGUMBRES Y CEREALES · PERFIL NUTRICIONAL DE LAS LEGUMBRES · LA COCCIÓN · RECETAS

UNIDAD XIV
CARACTERÍSTICAS DEL PESCADO · CORRECTA MANIPULACIÓN · MISE EN PLACE · RECETAS

UNIDAD XV
PESCADO DE ROCA · EL RODABALLO · LA CABALLA · RECETAS

UNA FORMACIÓN COMPLETA, ACTUAL Y CON VALORES QUE GARANTIZA CASI AL 100% UNA SALIDA LABORAL. TE LO CUENTAN NUESTROS PROTAGONISTAS, LOS ALUMNOS GRADUADOS.

IZASKUN ELDUA

Soy fotógrafa profesional pero llevo toda la vida cocinando aunque no de manera profesional.

Últimamente se había despertado en mí algo más que amor por la cocina, quería investigar y aprender todo lo que pudiera. Llevaba un tiempo siguiendo a Carlos y me transmitía mucha confianza así que me matriculé en el curso.

He aprendido muchísimo y lo que más valoro es poder entender el por qué de las cosas, el origen de los alimentos, la historia, la física y química de los alimentos.

Carlos es muy claro explicando y tiene muchísimo conocimiento.

Recomiendo mucho el curso. Aunque es online encuentras mucha seriedad, cercanía y compromiso.

CARMINA TEJADA

Cuando me matriculé en el curso trabajaba como ayudante de cocina. Descubrí la escuela a través de Youtube, me gustó mucho lo que ví y me decidí.

Mi experiencia como alumna ha sido maravillosa, he aprendido muchísimo y todo el equipo siempre ha estado ahí atendiéndome para cualquier duda que ha surgido.

Carlos en los vídeos explica correctamente, a la primera te quedas con lo que cuenta y lo que hace al igual que mi tutora que siempre está al otro lado cuando la he necesitado.

Sigo trabajando en el mismo lugar pero me siento valorada. Ahora me escuchan porque tengo conocimientos y cuentan conmigo.

A las personas que estén pensando matricularse les diría que terminarán con ilusión de haber aprendido mucho en muy poco tiempo. Merece mucho la pena ser alumno de CookStorming. Cada día me alegro más de haber tomado la decisión.

¿QUÉ INGREDIENTES NECESITAMOS DE TI?

Esfuerzo + dedicación + compromiso (nosotros nos encargamos de aliñar el resto).

Te vamos a exprimir como a un limón.

Sólo te falta dar el paso para hacer de tu pasión por la cocina, tu profesión.

AHORA, Y SOLO HASTA LAS 00:00H,

INSCRÍBETE POR SOLO 247€

INSCRÍBETE AHORA

Y ESTO NO ES TODO. EN ESTA EDICIÓN TENDRÁS ESTOS BONUS:

BONUS 1 – DESAFÍOS Y RETOS CREATIVOS

POR ESO ORGANIZAREMOS DISTINTOS DESAFÍOS Y RETOS PARA HACERTE PENSAR FUERA DEL MOLDE.

BONUS 2 – ACCESO A LA COMUNIDAD

TENDRÁS UN CANAL DE COMUNICACIÓN PARA QUE PUEDAS APOYARTE EN EL RESTO DE ALUMNOS, COMPARTIR EXPERIENCIAS Y SENTIRTE ACOMPAÑADO/A

BONUS 3 – ACCESO A LA MASTERCLASS DE TÉCNICAS DE EMPLATADOS

TENDRÁS ACCESO GRATUITO A LA MASTERCLASS DE TÉCNICAS DE EMPLATADOS DONDE TE EXPLICAREMOS LOS PATRONES DE COMPOSICIÓN MÁS VERSÁTILES, APRENDERÁS RECURSOS, HERRAMIENTAS Y ÚTILES PARA CONSEGUIR EMPLATADOS DE IMPACTO Y ANALIZAREMOS EJEMPLOS REALES PARA PONER EN PRÁCTICA LO APRENDIDO.

COOK STORMiNG ESCUELA DE COCINA

PROMOCIÓN ESPECIAL SUMMER EDITION

AHORA, Y SOLO HASTA LAS 00:00H,

INSCRÍBETE POR SOLO 247€

INSCRÍBETE AHORA

CookStorming C/Beatriz de Suabia, 9. Local 41005. Sevilla.

955270929

www.cookstorming.com

hola@cookstorming.com