COOK STORMING ESCUELA DE COCINA



CURSO ONLINE DE COCINA PROFESIONAL: LAS BASES DEL OFICIO



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 y disfrutar de la cocina.

¿POR QUÉ SOMOS ÚNICOS?

1- AL GRANO

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- EL VALOR DE LA CIENCIA

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- ACCIÓN, ACCIÓN Y ACCIÓN

Las clases se grabaron en el aula, con producto, errores y repeticiones. Ves cómo se trabaja el oficio y lo llevas a tu cocina.

4- A TU RITMO

Entras al comprar, sin fecha de inicio ni plazos de entrega. Avanzas cuando puedes.

5- CLASES REALES

Grabamos las clases de la formación presencial, sin plató ni vídeos resumidos. Ves las preguntas de los alumnos, los errores y las pruebas.

LA METODOLOGÍA

ACCESO INMEDIATO

Entras al comprar y tendrás acceso para siempre mientras la formación siga disponible. Sin cuotas ni renovaciones.

RECETARIOS

Recetarios y documentación de cada clase. Las recetas son el medio para aplicar la técnica.

CLASES REALES

Clases de la formación presencial grabadas en el aula durante meses: explicaciones, demostraciones, preguntas de alumnos, errores y pruebas.

MÁS DE 80 HORAS

De los fundamentos a las elaboraciones: fondos y caldos, verduras, arroces, carnes, pescados y mariscos, salsas y emulsiones.

QUÉ NO INCLUYE

Sin tutorías, seguimiento individual, corrección de ejercicios ni sesiones en directo. Y por eso mismo, vas a poder disfrutarlo a un precio único.

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



¿QUÉ VAS A ENCONTRAR?

1. **Clases reales de la formación presencial,** grabadas durante meses en el aula, sin plató y sin vídeos resumidos.
2. Una formación completa, **a tu ritmo, sin horarios ni plazos de entrega** y con acceso inmediato al comprar.
3. **Explicaciones, demostraciones, errores y pruebas** para que entiendas el porqué de cada técnica.
4. **Recetarios y documentación** de las clases para consultar cuando quieras.
5. 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.

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 ONLINE DE COCINA PROFESIONAL



UNIDAD 1

LOS PUESTOS DE TRABAJO Y DIVISIÓN POR PARTIDAS · MISE EN PLÂCE ·LA SEGURIDAD EN COCINA

UNIDAD 2

CORTES PRINCIPALES DE LAS VERDURAS · LOS FONDOS · TIPOS DE CUCHILLO

UNIDAD 3

SALSAS MADRE · SALSAS DERIVADAS · TÉCNICAS DE ESPESADO DE SALSAS · ELABORACIÓN DE SALSAS MADRE Y DERIVADAS

UNIDAD 4

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

UNIDAD 5

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

UNIDAD 6

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

UNIDAD 7

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

UNIDAD 8

CORRECTA MANIPULACIÓN DE VERDURAS · CLASIFICACIÓN · TÉCNICAS APLICADAS A LAS VERDURAS Y ELABORACIÓN DE RECETAS

UNIDAD 9

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

PLAN DE ESTUDIOS

CURSO ONLINE DE COCINA PROFESIONAL

UNIDAD 10

COCINA FRÍA II · RECETAS DE ENTRANTES Y APERITIVOS

UNIDAD 11

COCINA FRÍA III · RECETAS DE ENTRANTES Y APERITIVOS

UNIDAD 12

COCCIÓN AL VACÍO Y BAJA TEMPERATURA · SALAR CON SALMUERA · MAQUINARIA · RECETAS

UNIDAD 13

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

UNIDAD 14

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

UNIDAD 15

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

UNIDAD 16

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

UNIDAD 17

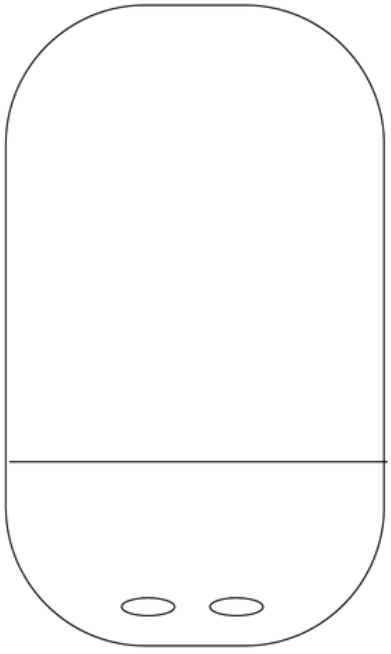
CONEJO · EL DESPIECE DEL CONEJO · TÉCNICAS DE COCCIÓN · RECETAS

UNIDAD 18

CARNES DE CAZA · EL FAISANDAGE · EL DESHUESADO DE LA CODORNIZ · TÉCNICAS DE COCCIÓN · RECETAS

PLAN DE ESTUDIOS

CURSO ONLINE DE COCINA PROFESIONAL



UNIDAD 19

ELABORACIÓN DE PASTA FRESCA · SALSAS CLÁSICAS ITALIANAS · RECETAS

UNIDAD 20

ELABORACIÓN DE PASTA FRESCA RELLENA · COCCIÓN · RECETAS

UNIDAD 21

CASQUERÍA · LIMPIEZA Y CORRECTA MANIPULACIÓN · TÉCNICAS APLICADAS · RECETAS

UNIDAD 22

ARROZ: TIPOS Y CARACTERÍSTICAS · TIPOS DE COCCIÓN · TÉCNICA DE COCCIÓN

UNIDAD 23

ARROZ: TIPOS Y CARACTERÍSTICAS · TIPOS DE COCCIÓN · TÉCNICA DE COCCIÓN

UNIDAD 24

CONSERVAS, ENCURTIDOS Y FERMENTADOS · TIPOS DE CONSERVACIÓN · RECETAS

UNIDAD 25

CORDERO · CORTES DEL CORDERO · TRATAMIENTO Y MANIPULACIÓN · TÉCNICAS DE COCCIÓN

UNIDAD 26

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

PLAN DE ESTUDIOS

CURSO ONLINE DE COCINA PROFESIONAL

UNIDAD 27

PESCADO DE ROCA · EL RODABALLO · LA CABALLA · RECETAS

UNIDAD 28

ALGAS Y PLANCTON · CARACTERÍSTICAS DE CADA TIPO DE ALGA · TÉCNICAS DE USO · RECETAS

UNIDAD 29

MARISCOS Y CEFALÓPODOS · ESPECIES, CARACTERÍSTICAS · TIPOS DE COCCIÓN · MANIPULADO



UNA FORMACIÓN COMPLETA, ACTUAL Y CON VALORES QUE TE DARÁ EL CONOCIMIENTO NECESARIO PARA APLICARLO CON ÉXITO EN TU COCINA.



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. Carlos en los vídeos explica correctamente, a la primera te quedas con lo que cuenta.

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.

COOK STORMING ESCUELA DE COCINA

¿CUÁL ES EL PRECIO POR DOMINAR LA COCINA?

397 EUROS

APRENDE A ENTENDER LA COCINA, NO SOLO A SEGUIR RECETAS.

Quiero entrar en la formación







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

955270929 www.cookstorming.com hola@cookstorming.com