

- ❖ El Grado Superior en Dirección de Cocina abre muchas oportunidades profesionales y personales en la gastronomía, ideal para quienes buscan una carrera creativa y en constante evolución.
- ❖ El enfoque práctico de la formación profesional permite aprender no solo teoría, sino también trabajar en cocinas reales y afrontar los retos de la cocina profesional, desde técnicas básicas hasta platos más elaborados y creativos.



SECCIÓN EMPLATADO



GRADO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE COCINA



SECCIÓN TEAK AWAY

- ❖ Tras completar el Grado Superior en Dirección de Cocina, podrás trabajar como chef en diferentes lugares, como restaurantes, hoteles o cruceros, o tener tu propio negocio.
- ❖ Te proporcionará conocimientos para organizar equipos de trabajo, priorizar tareas, planificar compras de materias primas...



SECCIÓN PASTELERÍA

- ❖ La cocina combina arte y ciencia, y la formación profesional te ayudará a desarrollar habilidades creativas y técnicas.
- ❖ Aprenderás a fusionar conceptos culinarios con tu creatividad, desde la combinación de ingredientes hasta la presentación de los platos.
- ❖ Dominarás técnicas avanzadas para crear platos de alta calidad y cumplir con las expectativas de comensales exigentes.

SÍGUENOS
en



https://www.tiktok.com/@cocina.y.gastrono?_t=8qagz5xj4bp&_r=1