

Formación online para aprender nuevas técnicas culinarias

La cocina está de moda más que nunca, ponerse el delantal para sacar el lado culinario más creativo, con recetas originales e innovadores es tendencia hoy día. Con todo esto, son diversas ya las escuelas que ofrecen formación online y a unos precios muy atractivos para aprender a confeccionar recetas de las consideradas de nueva creación basadas en platos tradicionales

Diferentes programas actuales de televisión, han provocado un crecimiento del interés por la cocina, siendo un auténtico boom gastronómico en nuestro país. La formación sobre cocina está en continuo aumento, encontrando cursos culinarios de todo tipo. Formación que va desde los que nos animan a regresar a la tradición haciendo pan, hasta los que siguen las últimas tendencias de la cocina más sofisticada.

Todo este nuevo interés en cocinar, ha hecho posible que diferentes escuelas ofrezcan en su oferta formativa Cursos de cocina económicos, de fácil acceso y muy diferentes. La idea es aprender todo lo que podamos en esta temática tan interesante.

Educa Business School es una de las escuelas que ofrece a cualquier interesado cursos online de cocina, para poder formarse en esta temática de la manera más sencilla. Un claro ejemplo es el curso online de Cocina Creativa y de Autor que prepara al alumno para desarrollar unos conocimientos específicos dentro del área gastronómica, aprendiendo unas capacidades para desenvolverse en este sector de manera profesional, y más concretamente en Cocina Creativa y de Autor siendo un curso universitario homologado para oposiciones.

La cocina de autor actualmente no es sólo cosa de los restaurantes. Además nos gusta crear arte y ciencia en la propia mesa de nuestra casa, una unión que se convierte en placer. No solamente nos interesa probar nuevos sabores sino también crearlos. Como los grandes maestros. Soñamos con ser chef.

Otro curso de la misma temática y muy interesante que te ofrece Educa Business School es el curso online de Servicio de Catering, que tiene de principales tareas que el alumno aprenda a conocer la estructura de la empresa o departamento de catering, y la distribución de tareas entre sus profesionales, así como, asimilar la forma en la que un catering se abastece, y qué departamentos, así como profesionales, participan del proceso.

Así mismo, es muy atractivo el curso manipulador de alimentos, para que cualquier alumno aprenda la importancia de la higiene y seguridad alimentaria teniendo en cuenta el papel del manipulador de alimentos.

Educa Business School se enfoca a aquellas personas interesadas en aprender aptitudes, destrezas y nuevas técnicas para confeccionar recetas de las consideradas de nueva creación basadas en platos tradicionales a través de sus cursos online.

Datos de contacto:

Álvaro Fernández Cremades
958050200

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>