



TALLER

SABOR A FUEGO

EL ARTE DE LA PARRILLA Y PLATOS ESPECIALES

Duración: 1 sesión de 6 horas.
Modalidad: Presencial.

DESCRIPCIÓN DEL CURSO:

Capacitar a los participantes en el manejo integral de la parrilla, desde la selección y corte de carnes hasta su cocción y presentación de los platos, incluyendo la preparación de salsas y guarniciones, con el fin de ofrecer una experiencia gastronómica completa y profesional.

LO QUE OBTENDRÁS

- Conocimiento sobre los diferentes cortes de carne y sus características.
- Dominio de técnicas de corte, cocción y presentación de carnes a la parrilla.
- Habilidad para preparar salsas y guarniciones que complementen los platillos.
- Capacidad para armar menús para eventos gastronómicos de acuerdo al curso.
- Presentación de los diferentes platos culminados.
- Comprensión de la historia de la parrilla en diversas culturas.
- Experiencia práctica en la cocción de carnes en diferentes términos y cortes.

PERFIL DE SALIDA:

- Al finalizar el curso, el estudiante será capaz de:
- Identificar y seleccionar cortes de carne adecuados para diferentes preparaciones a la parrilla.
 - Aplicar técnicas de corte y cocción para lograr carnes en su punto óptimo.
 - Preparar y presentar salsas y guarniciones que realcen los sabores de las carnes.
 - Diseñar y ejecutar menús para eventos gastronómicos centrados en la parrilla de acuerdo a los cortes establecidos en el curso.
 - Utilizar adecuadamente diferentes tipos de parrillas.
 - Preparar los platos con sus diferentes salsas y guarniciones, de acuerdo al tipo de corte enseñado en el curso.
 - Comprender conceptos de maduración y conservación de la carne.



CEFI.



cefi_cr



+506 8992 9180



2711 1010



info@ceficr.com



@ceficr



@cefi_cr



Duración: 1 sesión de 6 horas.
Modalidad: Presencial.

SABOR A FUEGO

EL ARTE DE LA PARRILLA Y PLATOS ESPECIALES

DURACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS: El taller es de una sesión con una duración de 6 horas, en modalidad presencial o sincrónica.

TEMAS

Sabor a Fuego

Tema	Duración
Historia y Fundamentos de la Parrilla	1 hora
Técnicas de Corte y Preparación de Carnes	1 hora
Salsas y Guarniciones preparación de platos	1 hora
Practica de cocción de sabor y fuego	2 horas
Degustación de todos los platos efectuados en el curso	1 hora

OPCIONES LABORALES:

- Chef parrillero en restaurantes especializados o a fines.
- Organizador de eventos gastronómicos, parrilladas o eventos casuales.
- Emprendedor en el negocio de parrilladas móviles o food trucks.

Requisitos del curso:

- 1- Leer y aceptar las políticas institucionales.
- 2- Completar el formulario de matrícula.
- 3- Foto tamaño pasaporte física o digital.
- 4- Copia de la cédula de identidad.

Cada estudiante debe presentarse con:

- Parrilla portátil (carbón o gas) en buen estado de funcionamiento esta puede ser pequeña o grande.
- Carbón o gas según el tipo de parrilla.
- Herramientas básicas de parrillero: pinzas, espátula, cuchillo de chef y tabla de picar.
- Cuaderno y bolígrafo para anotaciones.
- Recipientes para llevar muestras de las preparaciones.
- Un sartén para las salsas.
- Mesa portátil para el asado.



CEFI.



cefi_cr



+506 8992 9180



2711 1010



info@ceficr.com



@ceficr



@cefi_cr