

## El curso en Breve

Horas	200
Modalidad	En línea
Materiales	Manuales, Vídeo, Quiz
Inicio	Personalizado
Certificado	Si



El curso está dirigido a quienes desean revolucionar su relación con la cocina, la mesa y el sabor. La profesora es Letizia Fidotti, una chef de fama nacional, con basta experiencia en la realización de Cursos de alto nivel e importantes apariciones televisivas.

El objetivo del curso es el de ser accesible a todos, enseñándoles a cocinar como nadie, que les permita preparar platos especiales capaces de sorprender a vuestra familia y a vuestros comensales. Les permitirá tener ases bajo la manga para cada ocasión: una fiesta con los amigos, una cena romántica, las fiestas de Pascua y Navidad, un buffet para una inauguración, la comida para los niños y muchos otros platos para ocasiones ordinarias y extraordinarias. En definitiva, no es un común Curso de cocina, sino que es un Curso que les enseñará a “cocinar como un chef”: platos especiales y de alto nivel, de forma simple y accesible, tanto técnica como económicamente.

El programa del Curso comprende las siguientes áreas:

- Preparar Aperitivos de Chef.
- Entrantes de Chef: para buffet y servidos.
- Primeros Platos de Chef: para cada cena.
- Segundos Platos de Chef: Pescados y Carnes

- Guarniciones de Chef: para cada plato.
- Dulces de Chef: Preparar y Presentar.
- Party con los amigos: Finger Food.
- Las Fiestas: Cocinar en Navidad y Pascua.
- Cocina para los niños.
- La cena romántica.
- La cocina vegetariana.



Materiales: Vídeo, Manuales, Quiz, Ejercicios



En resumes: 200 horas, 250 euros, Certificado de Frecuencia



Duración del Curso: cuando lo desee, máximo de 24 meses de frecuencia



[Para Descargar el programa del Curso Haz Click .](#)



Contactos: [info@wetrainespain.es](mailto:info@wetrainespain.es)