

CURSO DE COCINA JAPONESA DE FUSIÓN



DURACIÓN
200 HORAS



HORARIOS
9:00-14:00



MODALIDAD
PRESENCIAL

- **Formación dirigida a personas con o sin experiencia**, orientada a la incorporación profesional en cocinas especializadas en gastronomía japonesa y fusión.
- **Aprenderás técnicas y procedimientos propios de la cocina japonesa fusión**, organización y mise en place, técnicas de corte y elaboraciones para desempeñar funciones en cocina y restaurantes de SUSHITA, combinando formación teórico-práctica.
- **Incluye prácticas en empresas** líderes del sector y que se encuentran en plena expansión, con posibilidad de inserción laboral y oportunidades reales.

MÓDULOS DEL CURSO

- 1 Introducción y Seguridad Alimentaria
- 2 Organización y Mise en Place. Herramienta específica y cortes
- 3 Fundamentos y elaboración del Sushi
- 4 Salsas y elaboraciones propias
- 5 Cocina Caliente: uso y manejo de Wok, plancha, robata de carbón, vaporera, Merrychef...
- 6 Partida de fríos y postres
- 7 Y mucho mas...



DURACIÓN

150 horas de formación
en la escuela

50 horas de prácticas
en empresa

200 HORAS
PRESENCIALES EN TOTAL



CURSOS EXPRÉS Y
GRATUITOS

Dirigidos a **desempleados y empadronados en Madrid**. Incluyen ayuda diaria para el transporte y **ticket restaurante** para facilitar la asistencia.



¡APÚNTATE Y NO PIERDAS TU PLAZA!
621 25 25 46