

**(75) HOT07CM18. COCINA JAPONESA-FUSIÓN (DIURNO)****DEPARTAMENTO:** Formación Profesional**MODALIDAD:** Curso**DESTINATARIOS:** Catedráticos de Enseñanza Secundaria
Profesores Técnicos de FP
Profesores de Enseñanza Secundaria**Nº DE PLAZAS:** 25**REQUISITOS:** Profesores de la especialidad:
201 Cocina y Pastelería.
226 Servicios de Restauración
Tendrán prioridad los profesores de la especialidad 201 Cocina y Pastelería**CERTIFICACIÓN:** 2**Nº DE HORAS****TOTALES:** 20**Nº DE HORAS****PRESENCIALES:** 20**PONENTE/S:** Hugo Muñoz Marina. Chef Ejecutivo sección asiática del Grupo Larrumba**OBJETIVOS:** 1. Conocer el método de elaboración de un buen arroz de sushi
2. Identificar los formatos de sushi más representativos
3. Aprender la técnica de corte sahimí: tanto en mise in place como en servicio
4. Reconocer los tipos de salsas básicas de la cocina japonesa
5. Cocinar las sopas y caldos base de la cocina japonesa**CONTENIDOS:** 1. Sashimi: tipos de corte de pescados
2. Sopas y caldos japoneses
3. Sushi, formatos más conocidos
4. Platos fusión: elementos de aquí y de allí
5. Platos de cocina caliente japonesa, la gran desconocida**METODOLOGÍA:** Explicación de los contenidos teóricos con soporte de medios audio-visuales. Demostración de realizaciones culinarias y elaboración de recetas en pequeños grupos.**LUGAR:** Escuela Superior de Hostelería y Turismo, Paseo Puerta del Ángel, 5, 28011 Madrid

INICIO DE ACTIVIDAD: Miércoles, 03 Octubre 2018
FIN DE ACTIVIDAD: Miércoles, 31 Octubre 2018
FECHAS/HORARIO: 3,10,17,24 y 31 de Octubre de 2018.De 10:00h a 14:00 h.

PLAZO DE INSCRIPCIÓN: Desde el Lunes, 03 Septiembre 2018 hasta el Domingo, 16 Septiembre 2018

CRITERIOS DE SELECCIÓN: Según queda determinado por la normativa vigente por la que se regula la Formación Permanente del Profesorado de la Comunidad de Madrid.

RESPONSABLE: M. Isabel Fernández Velasco
(mfernandezvelasco@educa.madrid.org)

EVALUACIÓN: Para la certificación es necesaria la superación del total de actividades propuestas en el curso (entrega de trabajos y cuestionario de evaluación).

OBTENCIÓN DEL CERTIFICADO: La acreditación de las actividades de formación se ajustará a lo establecido en la normativa vigente por la que se regula la Formación Permanente del Profesorado de la Comunidad de Madrid.

OBSERVACIONES:

- Actividad dirigida a profesores del ámbito de la Comunidad de Madrid en activo.
- Es necesario disponer de cuenta de correo electrónico en EducaMadrid a efectos de inscripción y seguimiento.
- Con el fin de compartir y difundir las aplicaciones didácticas elaboradas por los asistentes a las actividades de formación, éstas deberán incluir los datos del autor y la licencia "Creative Commons by-sa" (Ver condiciones en la pestaña de "Recursos").

IMPORTANTE: Cualquier docente admitido en un curso de formación que, sin causa plenamente justificada, no lo inicie o lo abandone, no podrá participar en ningún otro curso durante los 12 meses siguientes.