

Cocina

De la cocina a la rentabilidad: cocina con técnica, pasión y visión de negocio

Un recorrido práctico que combina técnica de cocina real con visión de negocio. Aprende a dominar las bases, preparar platos completos con sabor y estructura, y entender los costos y la presentación para que tu cocina sea rentable desde el primer día.

6 módulos

Lo que aprenderás

- ✓ Dominar el manejo del cuchillo y los cortes esenciales
- ✓ Aplicar técnicas y métodos de cocción profesionales
- ✓ Calcular costos reales y fijar precios rentables
- ✓ Componer el balance de sabor en cada plato
- ✓ Armar platos completos equilibrados y atractivos
- ✓ Elegir la presentación que venda tu cocina

Temario

1 La base

Cuchillo y cortes Sabor

2 Técnicas

Métodos de cocción Platos completos

3 Cocina para vender

Costos del plato Presentación

¿Para quién es?

Aficionados que quieren cocinar mejor, emprendedores que planean un negocio de alimentos y profesionales que buscan pulir su técnica y visión comercial.

Empieza hoy en **capacita.paulovila.org**

Capacita · Estudia mejor, trabaja mejor.