



EUROINNOVA FORMACION
INTERNATIONAL BUSINESS SCHOOL

Curso de Cocina Japonesa. Especialidad Sushi

Información gratis Curso de Cocina Japonesa. Especialidad Sushi

Titulación certificada por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Curso de Cocina Japonesa. Especialidad Sushi

Curso de Cocina Japonesa. Especialidad Sushi

Duración: 200 horas

Precio: 199 € *

Modalidad: Online

* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.



Información gratis Curso de Cocina Japonesa. Especialidad Sushi



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Curso de Cocina Japonesa. Especialidad Sushi

Descripción

La comida japonesa, y más concretamente el sushi, está cobrando una relevancia cada vez mayor en la cocina internacional, tanto en grandes restaurantes como en los hogares de todos los aficionados a este tipo de comida. Hablar de sushi no es hablar de un sólo plato sino que es necesario distinguir entre diferentes tipos de sushi, entre los que podríamos distinguir el nigiri o el uramaki entre muchos. Gracias al curso de sushi podrás aprender las técnicas culinarias más habituales de la comida japonesa, los pasos a seguir para hacer sushi o nigiri sushi, a realizar el corte adecuado del pescado para hacer sashimi, etc. Además de aprender como se hace el sushi, sabrás hacer un correcto maridaje para acompañar tus platos de la bebida más adecuada en cada situación, prestando especial atención al vi oroya.

Euroinnova Business School

Euroinnova Business School, es una escuela de negocios avalada por 5 universidades y múltiples instituciones a nivel internacional. En el siguiente enlace puede ver los

cursos Homologados

Además Euroinnova cuenta con más de 10.000

cursos online

Puede matricularse hoy con un 10% de descuento, si se matricula online en el siguiente enlace:



Al formar parte de Euroinnova podrás disponer de los siguientes servicios totalmente gratis, además de pasar a formar parte de una escuela de negocios con un porcentaje de satisfacción de más del 95%, auditada por agencias externas, además de contar con el apoyo de las principales entidades formativas a nivel internacional.



Información gratis Curso de Cocina Japonesa. Especialidad Sushi



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

A quién va dirigido

El curso de sushi está dirigido a profesionales del mundo de la cocina en general, o de la comida japonesa en particular, que quieran ampliar o actualizar sus conocimientos en esta materia, para aprender como se hace el sushi nigiri, uramaki o cualquier otra variedad. De igual forma, el curso de sushi estaría orientado a cualquier persona que quiera aprender como se hace el sushi ya sea por interés personal, o por interés profesional para orientar su carrera al ámbito de la comida japonesa.

Objetivos

Una vez hayas completado el curso de sushi, habrás superado los siguientes objetivos:

- Identificar los principales utensilios e ingredientes básicos utilizados en la comida japonesa, así como los ingredientes del sushi.
- Aprenderás cómo hacer arroz para sushi, uno de los ingredientes para hacer sushi más importantes.
- Conocerás cómo hacer el vinagre para sushi o sushi-zu, empleado en los principales tipos de sushi.
- Sabrás como cortar el pescado para hacer sushi.
- Podrás diferenciar entre los distintos tipos de sushi, como nigiri o uramaki.
- Aprenderás a realizar un correcto emplatado del sushi.
- Conocerás el maridaje para sushi ideal, destacando el vino oroya.

Para que te prepara

Gracias al curso de sushi conocerás y dominarás las principales técnicas culinarias necesarias para saber como se hace el sushi, desde la cocción y preparación del arroz, hasta el maridaje empleando diferentes bebidas como el oroya, pasando por el corte del pescado o el emplatado. Además, aprenderás a preparar los diferentes tipos de sushi existentes, especializándote en el plato más popular de la comida japonesa.

Salidas laborales

Restaurante japonés, restaurante de comida japonesa, restaurante de sushi a domicilio, elaboración de sushi para llevar o sushi take away, restaurante japonés a domicilio, etc.

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Curso de Cocina Japonesa. Especialidad Sushi

Titulación

Doble Titulación Expedida por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL y Avalada por la Escuela Superior de Cualificaciones Profesionales



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

TITULACIÓN EXPEDIDA POR
EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL
CENTRO DE ESTUDIOS DE POSTGRADO

CUALIFICA2



Titulación Avalada Para El
Desarrollo De Las Competencias
Profesionales R.D. 1224/2009

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova Formación vía correo postal, la titulación que acredita el haber con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la institución que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).

Información gratis Curso de Cocina Japonesa. Especialidad Sushi



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Curso de Cocina Japonesa. Especialidad Sushi



EUROINNOVA FORMACION

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación

EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación EUROINNOVA en la convocatoria de 2014
Y para que surtan los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a 23 de Abril de 2014

La dirección General

Ei/La interesado/a

Sello



INTERNATIONAL COMMISSION ON DISTANCE EDUCATION
On Statute Consultive Category Special of Consejo Económico y Social de la UNESCO (plan. Resolución 60/4)

Forma de financiación

- Contrarrembolso.
- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.
- PayPal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Llama gratis al 900831200 e informate de los pagos a plazos sin intereses que hay disponibles

Metodología

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios. Además recibirá los materiales didácticos que incluye el curso para poder consultarlos en cualquier momento y conservarlos una vez finalizado el mismo. La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje online, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. La titulación será remitida al alumno/a por correo una vez se haya comprobado que ha completado el itinerario de aprendizaje satisfactoriamente.

Información gratis Curso de Cocina Japonesa. Especialidad Sushi



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Curso de Cocina Japonesa. Especialidad Sushi

Materiales didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Cocina Japonesa. Especialidad Sushi'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Bolígrafo

Información gratis Curso de Cocina Japonesa. Especialidad Sushi



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Curso de Cocina Japonesa. Especialidad Sushi

Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plan profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.

Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- Por e-mail: El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- Por teléfono: Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



Información gratis Curso de Cocina Japonesa. Especialidad Sushi



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Curso de Cocina Japonesa. Especialidad Sushi

Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de 6 meses para la finalización del curso, a contar desde la fecha de recepción de las mate del mismo.

Si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada de 3 meses.

Bolsa de empleo

El alumno tendrá la posibilidad de incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por más de 2000 empresas y organismos públicos colaboradores, en todo el territorio nacional.

Agencia de colocación autorizada N° 9900000169

Club de alumnos

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

Revista digital

El alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

Información gratis Curso de Cocina Japonesa. Especialidad Sushi



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Curso de Cocina Japonesa. Especialidad Sushi

Programa formativo

UNIDAD DIDÁCTICA 1. UTENSILIOS E INGREDIENTES BÁSICOS PARA HACER SUSHI

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SHARI. CÓMO HACER ARROZ PARA SUSHI

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SUSHI-ZU. CÓMO HACER EL VINAGRE PARA SUSHI

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SASHIMI. CÓMO CORTAR EL PESCADO PARA HACER SUSHI

UNIDAD DIDÁCTICA 5. DIFERENTES TIPOS DE SUSHI. CÓMO HACER SUSHI

UNIDAD DIDÁCTICA 6. EMPLATADO Y PRESENTACIÓN DEL SUSHI

UNIDAD DIDÁCTICA 7. MARIDAJE PARA SUSHI. VINO OROYA

PROGRAMA DE BECAS PARA MASTER

Euroinnova cuenta con un programa de **becas de master** para ayudarte a decidir tu futuro, puedes entrar y solicitarla, Euroinnova cuenta con más de 2000 **master online** que puedes consultar y solicitar tu beca.

Haz clic para conocer nuestro catálogo de **cursos online**

Terminos relacionados:

Arroz, Cocina, Emplatado, japonesa, maki, Maridaje, nigiri, Pescado, Presentación, Recetas, sashimi, shari, Sushi

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Curso de Cocina Japonesa. Especialidad Sushi



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

FICHA DE MATRICULACIÓN

Para efectuar su matrícula sólo tiene que hacernos llegar esta ficha con sus datos personales vía email a formacion@euroinnova.com.

POSTGRADO EN QUE DESEA MATRICULARSE: :

.....

Nombre:

Apellidos:.....

DNI/ID/Pasaporte:.....

Domicilio envío:

..... CP:.....

Localidad:.....

Provincia:..... País:.....

Teléfono:..... E-mail:.....

Horario de entrega (Mañana o tarde).....

Forma de pago

Observaciones:.....

Una vez recibidos los datos personales, uno de nuestros asesores pedagógicos contactará con usted para concretar la matrícula y confirmarle cuando va a recibir todos los materiales en su domicilio.



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

DESDE ESPAÑA LLAMA GRATIS A:
900 831 200

DESDE FUERA DE ESPAÑA:
+ 34 958 05 02 00

EUROINNOVA FORMACIÓN
POLÍGONO INDUSTRIAL LA ERMITA.
EDIF. CENTRO DE EMPRESAS GRANADA. OFICINA 1º D • 18230 ATARFE - GRANADA
Teléfono: 958 050 200

Información gratis Curso de Cocina Japonesa. Especialidad Sushi



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200