

COCINA VEGANA



Área: General
Modalidad: Presencial
Duración: 8 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Ampliar la oferta gastronómica del hotel buffet con platos veganos atractivos, variados y de calidad, alineados con las tendencias actuales del consumo.

Garantizar una experiencia inclusiva para huéspedes con preferencias o necesidades alimentarias específicas (veganismo, intolerancias, salud, sostenibilidad).

Formar al personal en conocimientos, técnicas y buenas prácticas de cocina vegana para asegurar consistencia, seguridad alimentaria y creatividad en la propuesta.

Posicionar al hotel como referente en hospitalidad sostenible y responsable, integrando opciones veganas que reflejen compromiso con el medioambiente y el bienestar.

CONTENIDOS

Módulo 1- Introducción al veganismo y tendencias en hostelería

Módulo 2- Ingredientes clave y sustitutos

Módulo 3- Técnicas culinarias veganas- Elaboración de platos salados y elaboración de postres veganos

Módulo 4- Presentación en buffet

Módulo 5- Taller de cierre y degustación