



CURS DE CUINA

GRATUÏT

DE LA FEDERACIÓ D'HOSTALERIA DE LES COMARQUES DE GIRONA

40 HORES

FORMACIÓ CONTÍNUA PER A PERSONES EN ACTIU O INSCRITES A L'ATUR

Organitza: Associació d'Hostaleria de Ripollès i Aula d'Hostaleria del Ripollès

➤ CUINA A BAIXA TEMPERATURA

- Què es la cuina a baixa temperatura.
- Materials i equips necessaris.
- Conservació.
- Tipus de coccions a baixa temperatura.
- Pràctiques de cocció i preparacions.
- Avaluació dels resultats i punts de millora.
- Regenerat i finalització de les elaboracions.
- Possibilitats en la restauració.

➤ INICIACIÓ A LA CUINA MODERNA

- Productes tècnics.
- Equips i materials .
- Tècniques contemporànies.
- Aplicació pràctica en plats icònics.

Dates: 18, 20, 25 i 27 d'octubre 3, 8 i 10 de novembre

Dies i horari: dimarts i dijous de 16:30 h a 20:30 h.

✉ aula@ripollesdesenvolupament.com

INFORMACIÓ I
INSCRIPCIONS:
AULA
D'HOSTALERIA
DEL RIPOLLÈS
☎ 972704499