

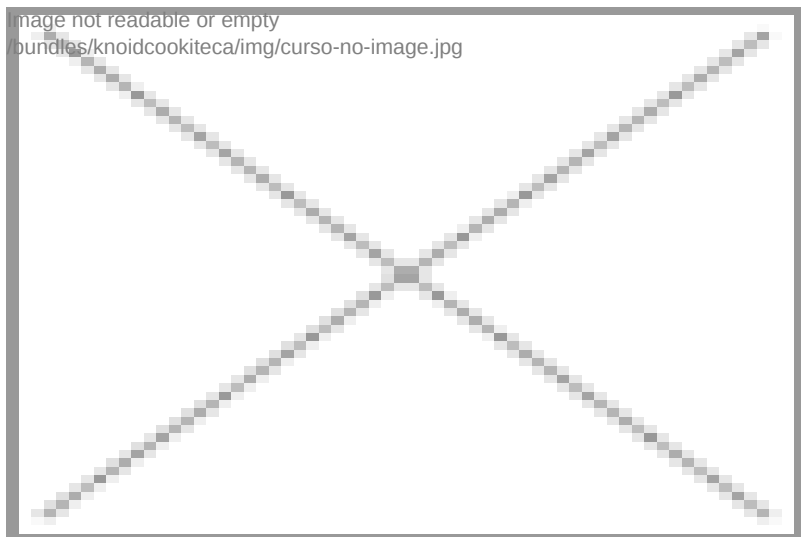
cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA



JUNIOR ACADEMY COOKITECA-CETT

TALLER GRATUITO JUNIOR ACADEMY. PRESENTACIÓN CURSO



Precio: 15.00€

Horario: 19-21H

Fecha del curso: 17/06/2016

Impartido por: ALBERTO RIPA

Lugar: Cookiteca Poble Espanyol

SI TIENES ENTRE 14 Y 18 AÑOS, VEN A CONOCER AL RESPONSABLE DEL CURSO JUNIOR ACADEMY, EL CHEF ALBERTO RIPA Y DISFRUTA DE UN TALLER DE TAPAS GRATIS, SI ERES DEL CLUB DE SUSCRITORES DE LA VANGUARDIA.

Durante dos horas, Alberto nos explicará cómo hacer deliciosas tapas, fáciles y originales.

De este modo nos explicará cómo funcionará el nuevo curso!

Si eres del Club de Suscriptores llama al 932004122 y te reservarán una plaza gratis!

CURSO JUNIO ACADEMY

JULIO 2016 - 1ª EDICIÓN

El primer curso intensivo teórico-práctico de iniciación a la cocina para jóvenes de 14 a 18 años.

Con la colaboración del [CETT](#), Campus de Turismo, Hotelería y Gastronomía, centro adscrito a la Universidad de Barcelona.

Profesor homologado por CETT

DESCRIPCIÓN

El **curso completo** tiene una **duración de 2 semanas**; repartidas en **7 sesiones teóricas, 15 sesiones prácticas, 2 días de formación en el CETT y 2 sesiones de evaluación. (Total 70h)**

De lunes a viernes de 9:00 a 16:00h

El curso se inicia el 4 de julio de 2016.

HORARIO ORIENTATIVO

9:00-10:00h	Teoría
10:00-10:15h	Pausa desayuno
10:15-13:00h	Práctica cocina
13:00-13:45h	Comida (elaborada por los alumnos)
13:45-16:00h	Práctica repostería

PROGRAMA ORIENTATIVO

1ª semana	Mañana		Tarde
	Teoría	Práctica	Práctica
4	Introducción	Pasta fresca y salsas	Bizcochos y rellenos 1
5	Cocciones	Arroces	Bizcochos y rellenos 2
6	Técnicas de corte	Sopas y cremas	Masas arenadas
7	Visita a un mercado	Verduras y legumbres	Mousses y merengues
8	SESIÓN CETT: Servicio de restaurante y coctelería sin alcohol		
2ª semana			
11	Producto	Pescados	Choux
12	Masas	Pan y masas	Masas hojaldradas

13	Adobos y maceraciones	Huevos	Sacher/chocolate
14	SESIÓN CETT: Cocina de vanguardia		
15	Evaluación práctica	Menú de fiesta	Evaluación teórica

OBJETIVOS

- Adquirir de manera aplicada las técnicas culinarias básicas, tanto tradicionales como actuales, con el objetivo de poder aplicarlas posteriormente en diferentes elaboraciones.
- Reconocer los productos de temporada y hacer el análisis sensorial. Aplicar este conocimiento a la cocina de mercado.
- Aplicar las técnicas de restauración con el conocimiento de preparar la mesa y el protocolo de servicio.
- Iniciarse en las bases de la coctelería sin alcohol.

PROFESORES

-Homologados por el CETT

PRECIO

Curso Completo: 725€

Reserva Curso completo

Matrícula: 150 (incluida en el precio)

Reserva Plaza

Certificado de asistencia

Aforo: 20 alumnos

CENTRO:

Cookiteca Poble Espanyol - Av. Francesc Ferrer i Guardia, 13, 08038 Barcelona

CETT - Avinguda de Can Marcet 36-38, 08035 Barcelona

CETT_logo_CAT_CMYK_llarg

Image not readable or empty

/source/CETT_logo_CAT_CMYK_llarg.jpg



Cookiteca Valencia 223: Valencia 223, bajos 08007 Barcelona - Tlf. 93 205 93 73

Cookiteca Poble Espanyol: Av. Francesc Ferrer i Guardia, 13, 08038 Barcelona - Tlf. 93 205 93 73

Cookiteca Sarrià: Carrer Major de Sarrià nº 74, Barcelona 08017 - Tlf. 93 205 93 73

Venimos a su empresa, su espacio, su casa...: Cualquier ubicación

www.cookiteca.com

E-mail:

info@cookiteca.com