



Sánchez Bacallado



Club
Mini Chef
El Sauzal

LA LAGUNA

PROGRAMA FORMATIVO DE TECNICAS CULINARIAS

El objetivo: dotar al alumno de los conocimientos y habilidades en el mundo de la gastronomía así como las enseñanzas mínimas dentro de formación en cocina.

Programa formativo de Junio a Julio del 2010.

Duración: 27 horas / 3 horas semanales

Comienzo del curso: Martes 1 de Junio

Terminación: 27 de Julio

Horario: 17 h a 20 h

Lugar donde se imparten: Escuela Sánchez Bacallado, Guamasa , La Laguna.

Precio mensual: 40€

Teléfono de Información y matrícula: 922 639100

E-mail: info@sbsl.net

Fecha limite de inscripción: 24 de Mayo.

Contenido:

1º MODULO Día 1-8- de Junio

Docente: Norbert Priester

- **Pastelería y repostería**
 - **Tecnología de las materias primas básicas de pastelería y repostería**
 - **Elaboración de pastas y masas básicas.**

2º MODULO Día 15 de Junio

Docente: Tomas Tamayo

- **Tallados de frutas y verduras**
- **Decoración y presentación**

3º MODULO 22 de junio

Docente: Ana Goya

- **La educación nutricional.**
- **Elaboración de la cocina alternativa**

4º MODULO 29-6 de Julio

Docente: Santiago Matilla

- **Elaboración de cocina de verano**
- **Conocimientos de verduras y hortalizas**
- **Pastas, arroces y legumbres.**

5º MODULO 13-20-27 de Julio

Docente: Santiago Matilla

- **Elaboración de cocina Canaria**
- **Conocimientos de carnes, pescados y mariscos**