

# **Tarifas**

# CUERPO SECUNDARIA - PROFESORES TÉCNICOS — E.O.I. CURSO 2017/2018

## **AULA TALLER COCINA Y PASTELERÍA**

LOS PREPARADORES: Funcionarios de carrera en activo.

### **MODALIDADES:**

✓ PRESENCIAL: 4 sesiones. Sábado.

### CONTENIDO

- ✓ Visita al Mercado y Gran Superficie para identificar: Frutas, Hortalizas, Hierbas, Casquería, Pescados, Mariscos, Carnes, etc...
- ✓ Reconocimiento de Especias y Útiles Manualidades con Hortalizas y Frutas
- ✓ Pedido a mercado y receta de un plato Retirada de las materias primas
- ✓ Ejecución del plato Emplazado y presentación Guarnición Entrega de listado de materias primas Presentar lista de elaboraciones posibles Realización

### **TARIFA**

Curso 180 € Para nuevos alumnos

160 € Para antiguos alumnos

Pago: Efectivo en la oficina o transferencia bancaria

Matrícula – Mensualidad: Banco Popular, ES80 0075 – 8984 – 79 –0600384080.



