



COCINA Y PASTELERÍA

PREPARACIÓN DEL EJERCICIO PRÁCTICO EN AULA TALLER

Tarifas

LOS PREPARADORES: Funcionarios de carrera en activo.

CURSO PRESENCIAL:

- ✓ 6 sesiones en 3 sábados. + 1 Sesión de Competencias Digitales

CONTENIDO

“Actualmente disponemos del contenido de 5 sesiones, próximamente publicaremos el de las 2 sesiones restantes.”

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

TARIFA

380 €. Pago: Efectivo en la oficina o transferencia bancaria
Descuento de 50€ para antiguos alumnos de Preparadores

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

Una vez realizada la transferencia bancaria, debe enviar justificante a info@preparadores.eu y seguidamente llamar al 91 308 00 32 para realizar la ficha de alumno.