



## COCINA Y PASTELERÍA

### PREPARACIÓN DEL EJERCICIO PRÁCTICO EN AULA TALLER

Tarifas

**LOS PREPARADORES:** Funcionarios de carrera en activo.

**CURSO PRESENCIAL:**

- ✓ 4 sesiones en 2 sábados.

**FECHAS:**

- 26/05/18: de 10:00 a 14:00 h. y de 15:00 a 19:00 h.
- 09/06/18: de 10:00 a 14:00 h. y de 15:00 a 19:00 h.

**ULTIMO DÍA DE MATRICULACIÓN EL 20 DE MAYO**

**INICIO: EL 26 DE MAYO**

#### CONTENIDO

- ✓ 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

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.

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