

El CdT Castelló organiza el siguiente curso:

"Tapas y pinchos para barra" en Atzeneta del Maestrat

Objetivos:

Buscar nuevas creaciones en la cocina de la miniatura.

Maridajes actuales de cocina atrevida.

Ingredientes que nos ayudan en las elaboraciones a depurar las técnicas y las presentaciones.

Contenidos:

Tapas de pan como elemento común, con sorprendentes combinaciones.

Decorar aperitivos para su presentación

Bocados sin pan, pero con creatividad.

Pintxos insertados en palo fusionando diferentes cocinas (mar y montaña), (crudo cocinado), etc.

Fechas: Martes 25 y miércoles 26 de octubre

Horario: de 16:00 a 20:00 h. (8 h.)

Docencia: José Luís García Macaraque

Dirigido a: Jefes/as de cocina, cocineros/as, ayudantes de cocina y profesionales de la restauración en activo.

Lugar de impartición: Rte. El Mangranar. Mas Mangranar, s/n.

Plazas limitadas. Cofinanciado por el Fondo Social Europeo

FECHA LÍMITE DE INSCRIPCIÓN: 5 días hábiles antes del comienzo del curso

Centro de Turismo de Castellón (CdT Castelló)

C/ Astrónomo Pierre Mechain, 2. 12100 Grao de Castellón.

Tel.: 964 739 800. Fax.: 964 739 801. E-mail: cdt_castellon@gva.es

DOCUMENTACIÓN NECESARIA: (entregar personalmente, por fax o por email al CdT Castelló), la vía telemática no necesita entrega de documentación.

· Fotocopia de la nómina o autónomo y rellenar Ficha de Inscripción adjunta (también disponible en www.cdt.gva.es) o vía telemática