El CdT Castelló organiza el siguiente curso:

Repostería navideña

Objetivos:

Aprender a elaborar y decorar galletas de mantequilla y jengibre

Contenidos:

Elaboración de la masa ideal para estas gallletas así como la de jengibre (típica de navidad).-Preparación de la Glasa real, utilizada para cubrir y decorar galletas, cómo utilizar el color.-Distintas técnicas de decoración.

Fechas : 28 de noviembre

Horario: De 16:00 a 20:00 h.

Docencia: Rte la Casita de Gredos

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

Lugar de impartición: CdT Castelló

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 Rellenar Ficha de Inscripción adjunta (también disponible en www.cdt.gva.es) o vía telemática.