

El CdT Castelló organiza el siguiente curso:

“Técnicas y métodos para conseguir resultados de gran calidad controlando costes”

Objetivos:

Obtener una formación técnica que capacita para obtener grandes resultados a nivel de calidad sin incurrir para ello en grandes gastos ni en materia prima ni en recursos humanos.

Contenidos:

Presentación y aplicación de técnicas tales como:

Cocina al vacío

Sifones

Elaboración de gasas

Precocción de arroces

Pasteurización y esterilización

Nuevas texturas...

Fechas: 30 de enero

Horario: de 10:00 a 14:00 y de 16:00 a 20:00 h.

Docencia: Jordi Ferrer

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

Lugar de impartición: CdT Castelló

CURSO GRATUITO. Plazas limitadas. Cofinanciado por el Fondo Social Europeo

INSCRIPCIÓN: Máximo hasta 5 días hábiles antes del comienzo del curso.

DOCUMENTACIÓN NECESARIA:

· Fotocopia de la nómina o autónomo.

Inscripción telemática en: www.cdt.gva.es