



Maestros Jamoneros

CURSO SEMINARIO CORTE DE JAMON PARA PROFESIONALES (charcuterías, restauración, supermercados, etc...)

CARACTERISTICAS DEL CURSO:

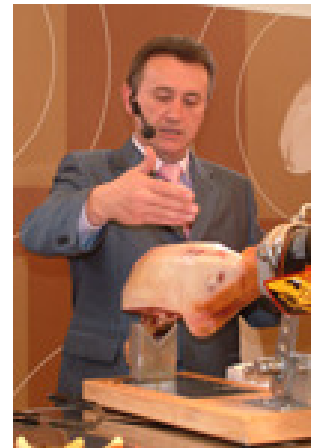
- La duración del curso será definida por el cliente según objetivos a cumplir.
- El profesor será un Maestro Cortador del equipo de Art Iberic.
- El número de Plazas: a determinar.

El curso se iniciará con una explicación técnica del desarrollo del seminario.

Para sus prácticas, contarán con herramientas adecuadas para el corte así como los soportes jamoneros. Todo ello bajo la supervisión y orientación del Maestro Cortador.

El transcurso del seminario se detallará los siguientes aspectos:

- Las herramientas apropiadas para un buen corte.
- Correcta colocación sobre el soporte jamonero.
- Diferentes tipos de cortes y sus características técnicas.
- Las diferentes partes de un Jamón.
- Procesos de corte dependiendo de cada consumo.
- Aprovechamiento de cada una de las partes del jamón.
- Explicación de las diferentes denominaciones de origen.



MATERIAL DIDACTICO DEL CURSO:

- Dossier documentación para el corte del jamón.
- Carpeta para la documentación.
- Cuchillo jamonero para cada cortador.
- Encuesta participativa de mejora del curso.
- Bolígrafo.
- Diploma acreditativo de participación

El corte del jamón se realizará sin extraer ningún hueso del jamón.

Cada jamón será cortado entre 1, 2 o más personas, a determinar según elección del cliente, desde su inicio hasta el final del mismo.

El lugar en el cual se implantará el curso, será a elección del cliente.