

Curso de Corte de Jamón

Perfecciona tu técnica del Corte.



Curso de aprendizaje y mejora de técnica del corte de Jamón para particulares, personal de hostelería, empresarios hosteleros.

CARACTERISTICAS DEL CURSO

Horario del curso: de 9:30h a 14:00h

Profesor: Maestro cortador profesional miembro de la ANCJ con titulación oficial de formador de formadores.

El maestro cortador iniciara una clase teórica-practica en el cual se explicará como elegir el producto, como empezar la pieza, el despiece, la conservación, el rendimiento y como presentar el jamón en caso de un evento puntual.

Cada alumno cortara su propio jamón desde su inicio hasta su fin, o con su acompañante en el caso de 2 personas, apoyado por el maestro cortador, .

El jamón cortado por alumno, se lo llevará este en sobres al vacío realizado por ellos para su consumo final.

MATERIAL DIDACTICO CEDIDO PARA REALIZAR EL CURSO

- Delantal.
- Cuchillos jamoneros para realizar el corte de Jamón.
- Encuesta participativa de mejora del curso.
- Diploma acreditativo del curso. (Asistencia mínima del 80%)
- Bolsas de envasado al vacío para envasar el jamón cortado.

FORMA DE INSCRIPCIÓN

- Confirmación de asistencia mediante correo electrónico a manuel.pradas@artiberic.com adjuntando nombre completo, Dni, teléfono de contacto y email.
- El importe del curso será realizada el mismo día de la implantación del curso.
- En la caso de anulación del curso por el motivo de no cubrir el mínimo de personas, la organización deberá comunicarlo con 5 días de antelación.

UBICACIÓN Y PRECIOS DEL CURSO

El sitio de implantación del curso es en las instalaciones del Centro de Empresas del Baix Llobregat.

Dirección: C/Tirso de Molina nº 36
08940 Cornellà Bcn.

Próximo curso a implantar día 11 de Marzo del 2017

Precio del curso:	■ Con jamón serrano de Teruel	180€
	■ Con 1 jamón Serrano 2 Personas	230€
	■ Llevando su propio Jamón	120€

No se admiten acompañantes.

La organización del curso no se responsabilizará de los posibles accidentes o lesiones que puedan surgir en el transcurso del curso.

Contacto:
Manuel Pradas 607 52 72 71
www.artiberic.com
manuel.pradas@artiberic.com

ORGANIZA:

