

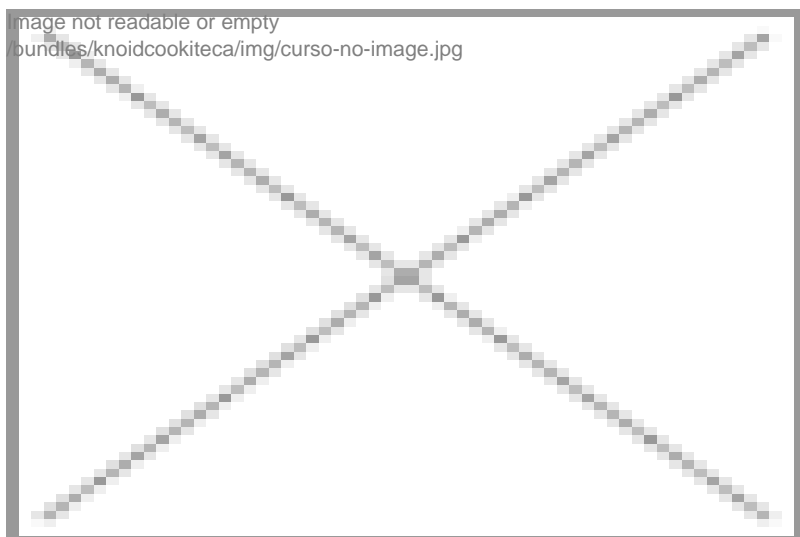
# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA



## JUNIOR ACADEMY COOKITECA-CETT

### JUNIOR ACADEMY COOKITECA-CETT. RESERVA DE PLAZA



**Precio: 150.00€**

**Horario: 9:00-16:00**

**Fecha del curso: 04/07/2016**

**Impartido por: Profesor del CETT**

**Lugar:**

### JULIO 2016 - 1ª EDICIÓN

**El primer curso intensivo teórico-práctico de iniciación a la cocina para jóvenes de 14 a 18 años.**

Con la colaboración del [CETT](#), Campus de Turismo, Hotelería y Gastronomía, centro adscrito a la Universidad de Barcelona.

**Profesor homologado por CETT**

### DESCRIPCIÓN

El **curso completo** tiene una **duración de 2 semanas**; repartidas en **7 sesiones teóricas, 15 sesiones prácticas, 2 días de formación en el CETT y 2 sesiones de evaluación. (Total 70h)**

**De lunes a viernes de 9:00 a 16:00h**

**El curso se inicia el 4 de julio de 2016.**

## HORARIO ORIENTATIVO

9:00-10:00h	Teoría
10:00-10:15h	Pausa desayuno
10:15-13:00h	Práctica cocina
13:00-13:45h	Comida (elaborada por los alumnos)
13:45-16:00h	Práctica repostería

## PROGRAMA ORIENTATIVO

### 1ª semana

#### Mañana

#### Tarde

#### Teoría

#### Práctica

#### Práctica

4	Introducción	Pasta fresca y salsas	Bizcochos y rellenos 1
5	Cocciones	Arroces	Bizcochos y rellenos 2
6	Técnicas de corte	Sopas y cremas	Masas arenadas
7	Visita a un mercado	Verduras y legumbres	Mousses y merengues
8	<b>SESIÓN CETT: Servicio de restaurante y coctelería sin alcohol</b>		

### 2ª semana

11	Producto	Pescados	Choux
12	Masas	Pan y masas	Masas hojaldradas
13	Adobos y maceraciones	Huevos	Sacher/chocolate
14	<b>SESIÓN CETT: Cocina de vanguardia</b>		
15	<b>Evaluación práctica</b>	Menú de fiesta	<b>Evaluación teórica</b>

## OBJETIVOS

- Adquirir de manera aplicada las técnicas culinarias básicas, tanto tradicionales como actuales, con el objetivo de poder aplicarlas posteriormente en diferentes elaboraciones.
- Reconocer los productos de temporada y hacer el análisis sensorial. Aplicar este conocimiento a la cocina de mercado.
- Aplicar las técnicas de restauración con el conocimiento de preparar la mesa y el protocolo de servicio.
- Iniciarse en las bases de la coctelería sin alcohol.

## PROFESORES

-Homologados por el CETT

## PRECIO

Curso Completo: 675€

Reserva Curso completo

Matrícula: 150 (incluida en el precio)

Reserva Plaza

**Certificado de asistencia**

**Aforo: 10 alumnos**

## CENTRO:

**Cookiteca Santaló**

**CETT -** Avinguda de Can Marçet 36-38, 08035 Barcelona

CETT\_logo\_CAT\_CMYK\_llarg

Image not readable or empty  
/source/CETT\_logo\_CAT\_CMYK\_llarg.jpg



**Cookiteca Valencia 223:** Valencia 223, bajos 08007 Barcelona - Tlf. 93 205 93 73

**Cookiteca Poble Espanyol:** Av. Francesc Ferrer i Guardia, 13, 08038 Barcelona - Tlf. 93 205 93 73

**Cookiteca Sarrià:** Carrer Major de Sarrià nº 74, Barcelona 08017 - Tlf. 93 205 93 73

**Venimos a su empresa, su espacio, su casa...:** Cualquier ubicación

[www.cookiteca.com](http://www.cookiteca.com)

E-mail:

[info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com)