



de

Fran López

MONOGRÁFICOS CURSO 2017-2018

MASTERCLASS NOVIEMBRE 2017

Durante el curso 2017-2018, se impartirán los siguientes monográficos a cargo Mariano Gonzalvo ,chef y docente con más de 16 años de experiencia. Son talleres participativos donde los participantes elaboran sus propios platos según la ficha de producto facilitada.

TEMÁTICAS

- Arroces de aquí y allá
- Pescados de “destrío” aplicados a la alta cocina
- Carnes de caza
- Cocina de setas
- La cocina al vacío
- Pastas frescas vs Pastas secas
- Cocina vegetariana

DURACIÓN PROGRAMACIÓN

Periodo Diciembre 2017—Junio 2018

HORARIO

09.00—13.00 Horas

1 monográfico mensual

IMPORTE

150.00 Euros / monográfico



Jornada Magistral enfocada a profesionales del mundo de la gastronomía con el objetivo de potenciar la mejora continua y el desarrollo tanto profesional como personal de los participantes.

Consiste en efectuar una inmersión en la gestión de cocina para conseguir un mejor rendimiento y calidad.

JORNADA PROGRAMADA 2017

COMO MINIMIZAR MERMAS RECICLANDO PRODUCTOS CON CREATIVIDAD

FECHA Y HORARIO

9 de noviembre de 2017— De 10:00 a 17:00 horas

LUGAR

Provincia Tarragona

IMPORTE

400.00 Euros */participante

() Según nº de participantes de la misma empresa y con pago por adelantado, el coste se puede reducir a 250.00 euros/participante*





Asociada al Restaurante **Villa Retiro**
galardonado con **Estrella Michelin**

C/ Molíns, 2, 43592 – Xerta,
Tarragona (España)
+34 977 473 810

www.escuelavillaretiro.com

info@escuelavillaretiro.com