UNIÓN EUROPEA
FONDO SOCIAL EUROPEO
El FSE invierte en tu futuro

GENERALITAT VALENCIANA

CdT CENTRE DE TURISME ALACANT

Consellería de Turismo, Cultura y Deporte - CdT de Interior, en colaboración con el **Consorcio par el Desarrollo Económico de la Vega Baja la Asociación de Hosteleros y Empresas Turísticas de la Vega Baja** y el **Ayuntamiento de Orihuela,** organizan el curso de formación continua:

"Corte de Jamón"

Dirigido a:

Jefes de Cocina, Cocineros y Ayudantes de cocina en activo del sector de Restauración de la Comunidad Valenciana.

Objetivos:

- Diferenciar entre jamón serrano e ibérico.
- Conocer denominaciones de origen y calidades.
- Colocar, limpiar y cortar el jamón.
- Aplicar métodos de seguridad par no cortarse.

Contenido:

- Orígenes del jamón. Diferencias principales entre jamón serrano e ibérico.
- Las denominaciones de origen. Saber comprar con criterio.
- Herramientas apropiadas que se deben utilizar para poder cortar y trabajar el jamón.
- ¿Método o arte?, trabajar con el jamón no es difícil:
  Las partes del jamón.
  Como se limpia la pieza.
  El corte del jamón.
  Figuras con el hueso.
  Presentación con el plato.
- Medidas de seguridad e higiene

Fecha:
16 noviembre
Horario:
De 16.30 a 20.30 hrs.
Duración: 4 horas
Matrícula:
Gratuita cofinanciada por el Fondo Social Europeo
Lugar: HOTEL PALACIO TUDEMIR BOUTIQUE
C/ Alfonso XIII, 1
Formador: ANDRES FERNANDEZ. MAESTRO CORTADOR

Información: 965 935 490 /965307072
E-mail: cursos_cdta@gva.es
Requisitos de admisión:
Presentar solicitud de admisión en CONVEGA, en el Ayuntamiento de Orihuela o inscribirse en www.cdt.gva.es/secretaria virtual. Se adjunta: FOTOCOPIA DNI y justificante de empresa (Nómina reciente, contrato o justificante de pago a la Seguridad social de Autónomos).
Fecha límite inscripción, 11 noviembre