

CURSO: CORTE DE JAMÓN

PROGRAMA:

- Denominaciones de origen españolas del jamón.
- Razas de cerdo, alimentación y sus correspondientes bridas.
- Morfología de la pata del jamón.
- Herramientas para el corte de jamón a cuchillo.
- Técnicas de corte de jamón a cuchillo y su aprovechamiento.
- Presentación de platos.

METODOLOGÍA

Este curso permitirá a los alumnos iniciarse en el corte de jamón a cuchillo y dominar las técnicas de corte y su máximo aprovechamiento, utilizando las herramientas adecuadas para ello a partir de sesiones prácticas.

PROFESORADO



Maximiliano Bao

Maximiliano Bao, sumiller desde el año 2002, Premio Nariz de Oro 2005, y docente de hostelería con más de quince años de experiencia docente y profesional

Formador Homologado del vino de Jerez. Actualmente compaginando su continua formación con su trabajo de profesor, colaborador en prensa con La Vanguardia, director de catas de la Guía Melendo del Champagne y experto cortador de jamón.

BONIFICABLE.

Desde la FUNDACIÓN DE HOSTELERIA DE VALENCIA gestionamos tu crédito de formación ante FUNDAE.

Coste de la formación: 130€

Bonificable: 117€