

# CURSO: TÉCNICAS DE COCCIÓN DE FONDOS Y SALSAS

## PROGRAMA

- Introducción e Historia.
- Los Fondos blancos, rubios y oscuros.
- Evolución a los fondos contemporáneos.
- Fondos complementarios: Ligazones simples y compuestas.
- Salsas madre y derivadas.

## METODOLOGÍA

El curso se realizará a partir de la realización de sesiones teórico-prácticas, en modalidad presencial, con una metodología demostrativa y participativa, de 3 horas de duración, impartidas por un especialista experto en la materia.

## PROFESORADO

### **Jose Antonio Toledo Pastor**

Profesor experto del área de cocina. Actúa como profesor- tutor de los cursos de FPE de la Fundación de Hostelería de Valencia, con más de 15 años de experiencia docente y profesional y asesorando empresas

## BONIFICABLE.

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

Coste de la formación: 150€

Bonificable: 117€