



CURSO DE COCINA FÁCIL PARA NOVATOS



Contenidos

- Módulo I:** Preparación de arroces y pasta
- Módulo II:** Preparación de carnes
- Módulo III:** Preparación de pescados
- Módulo IV:** Preparación de verduras
- Módulo V:** Preparación de postres

En este curso descubrirás recetas prácticas para llevar la teoría a la mesa. Este curso está orientado tanto a profesionales que quieren iniciarse en el mundo de la gastronomía, como aquellas personas que les gustaría tener un mayor abanico de recetas y trucos para elaboraciones rápidas.

Inscripciones en:
heliomoya@esh.es
628408405 / 954293081

Reserva ya tu plaza! realizando un ingreso en la cuenta:
IBAN ES40 2100 7131 96 2300114853 (CAIXA)
Concepto: nombre del asistente y curso
Envíanos un e-mail con los datos del ingreso,
teléfono, nombre y apellidos.

LUGAR DE IMPARTICIÓN

Escuela Superior de Hostelería de Sevilla

DURACIÓN

Del 5 al 9 de Junio o

Del 19 al 23 de Junio o

Del 3 al 7 de Julio

HORARIO

De Lunes a Viernes: de 9:00 a 14:00 h

PRECIO

120 €

Camino de los Descubrimientos 2
Isla de la Cartuja (Junto al Pabellón
de la Navegación)
41092 - Sevilla

