Formación Intensiva de Cocinero

DURACIÓN: 7 meses, 140 horas.
INICIO: Octubre
FINALIZA: Mayo
HORARIO: Sábados de 9 h. a 14 h.
Una sesión semanal. Curso demostrativo – práctico.
CONTENIDO:
Se compone de dos fases. La primera, aborda las técnicas básicas de la cocina, el soporte teórico es elevado, la
segunda fase profundiza en la cocina tradicional y moderna dedicando mucho más tiempo a la práctica culinaria. Se
incluyen sesiones de gestión.
DIRIGIDO A:
Personas que quieran cocinar bien, con técnicas profesionales y que desarrollen esta pasión en casa o en restaurantes.
Para personas que no disponen de más tiempo para su formación y no quieren prescindir del placer de cocinar y comer
exquisitamente.
TITULACIÓN:
Certificado Hofmann

Solicite más información de este curso
Hofmann
http://www.hofmann-bcn.com
Fet amb Joomla!
Generat: 6 September, 2010, 11:27