

## PRÁCTICA PRESENCIAL AREA COCINA / PASTELERÍA.

Fecha: Sábado, 14 de Noviembre de 2015

### LUGAR DE CELEBRACIÓN

Taberna del Alabardero  
C/ Zaragoza, nº 20  
41001 Sevilla  
Teléfono: 954.50.27.21  
Horario: De 09.30 a 14.30 y de 16.00 a 21.00.



### REQUISITOS DE ACCESO

No se precisa ningún requisito.

---

## PROPUESTA ÁREA COCINA

---

### LA COCINA DE LA CAZA Y LAS SETAS:

Basándonos en el principio básico de la cocina de trabajar con productos de temporada, nos introduciremos en el maravillo mundo de las setas y de su compañera la caza, ¡estamos en Otoño!

Setas frescas  
Setas deshidratadas  
Setas congeladas

Caza mayor  
Caza menor (pelo y pluma)

---

## PROPUESTA ÁREA PASTELERÍA

---

### PASTELERIA OTOÑAL:

Elaboraciones propias de esta estación trabajando con productos de temporada como las castañas, calabaza, higos...

---

## OBJETIVOS

---

Aprender a realizar distintos tipos de elaboraciones y técnicas con setas y carne de caza.

Aprender a saber utilizar e interpretar los productos de temporada.

Aprender y realizar distintas técnicas de pastelería típica de esta estación, con ingredientes de temporada.

---

## BIBLIOGRAFÍA

---

Manual de asignaturas SEAS

---

## MATERIALES NECESARIOS

---

No es necesario ningún material para la realización de las prácticas.

---

## DURACIÓN ESTIMADA

---

10 horas

## PROFESORADO

---

### **Francisco Jiménez Rivas**

**Profesor de los cursos Iniciación a la Cocina Profesional, Cocina Creativa, Corte de Jamón, Nuevas Técnicas Culinarias y Gestión de A&B**

Diplomatura Superior en Cocina. Escuela Superior de Hostelería de Sevilla. Postgrado en Dirección y Gestión de Empresas de Restauración. Profesor de la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla.



### **Natalia Polaina**

**Profesora de los cursos de Chocolate y Pastelería Artística, Pastelería Salada, Pastelería Internacional, Manipulador de Alimentos e Higiene y Seguridad Alimentaria.**

Diplomada en Turismo por la Universidad de Sevilla y en Pastelería por la Universidad de San Jorge.

Postgrado en Nutrición y Bromatología por la Confederación de Empresarios de Andalucía.

Repostera en diferentes restaurantes nacionales e internacionales como Pierre Hermé (París) o Alicia, Fundación de Ferrán Adriá (Barcelona).