

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).