



PRÁCTICA PRESENCIAL AREA COCINA / PASTELERÍA.

Fecha: Sábado, 30 de Mayo 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 especifica ningún requisito de acceso.

PROPUESTA DE LA PRÁCTICA

AREA DE COCINA

El ibérico de los mares: “atún rojo”

Primera parte:

Teórico – práctico sobre despiece y características de cada una de sus partes (ronqueo)

Segunda parte:

Distintas elaboraciones:

Tartar

Carpaccio

Hamburguesas

Guisos

Escabeches

...

Acompañamientos y técnicas de cocción más adecuadas

AREA DE PASTELERÍA

La importancia de la fruta fresca en la pastelería

Postre de boutique: Tartaleta de cítricos

Postre de Restaurante: Ruibarbo

Mignardises: Guimauve de hierbas

Gominola de Frambuesa y Litchi

OBJETIVOS

- Conocer las características principales y las aplicaciones en cocina de este gran pescado.
- Aprender bien los cortes más importantes.



- Aprender las distintas técnicas de cocción más adecuadas a este pescado.
- Aprenderás a elaborar distintas preparaciones siguiendo el programa del seminario.
- Conocer el interés del aporte de frescor y acidez en las preparaciones de pastelería utilizando frutas menos habituales como el litchi o el yuzu y habituarnos a combinarlas con otros maridajes como el ruibarbo o las hierbas frescas.
- Trabajar técnicas clásicas de la pastelería francesa y otras más actuales como la de la tradicional crema de limón, el macaronage o la cocción de pâte de fruit, el merengue seco y la cocción al vacío.

BIBLIOGRAFÍA

Manual de asignaturas SEAS

MATERIALES NECESARIOS

No es necesario ningún material para la realización de las prácticas. Aconsejamos traer cámara de vídeo o de fotos y bloc de notas para tomar notas.

DURACIÓN ESTIMADA

10 horas.

TIMMING

De 09.30 a 14.30 y de 16.00 a 21.00.



PROFESORADO

Francisco Jiménez Rivas

Profesor de los cursos Iniciación a la Cocina Profesional, Cocina Profesional Avanzada, Corte de Jamón, Nuevas Técnicas Culinarias, Cocinas del Mundo.

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).