
PRÁCTICA PRESENCIAL AREA COCINA / PASTELERÍA.

Fecha: Sábado, 29 de Octubre de 2016

LUGAR DE CELEBRACIÓN

Escuela Superior de Hostelería de Sevilla
Camino de los Descubrimientos, nº2.
Edificio anexo al Pabellón de la Navegación
41092 – Isla de la Cartuja - Sevilla
Teléfono: 954.29.30.81
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 - PASTELERÍA

MENÚ DEGUSTACIÓN

Aprenderemos a diseñar un menú degustación, teniendo en cuenta la proporción de las raciones y la correcta combinación de los ingredientes. Aplicaremos diferentes técnicas y como aplicarlas a cada ingrediente.

OBJETIVOS

- Aprender a diseñar un Menú Degustación.
- Aprender las reglas en la confección de un menú degustación
- Conocer las normas de diseño, armonía, maridaje y equilibrio adaptados a este tipo de menús.
- Aprender a saber utilizar e interpretar los productos de temporada para la creación de dicho menú.

BIBLIOGRAFÍA

Manual de asignaturas ESAH.

MATERIALES NECESARIOS

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

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).