

---

## **PRÁCTICA PRESENCIAL AREA COCINA / PASTERERÍA.**

**Fecha: Sábado, 14 de Enero de 2017**

### **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 - PASTERERÍA**

Distintas elaboraciones con pescados y mariscos.  
Tiempos y temperaturas de cocción.  
Manipulación.  
Platos de mar y montaña.

#### **Pasta Choux:**

Éclairs  
Croque-en-bouche  
Paris-Brest

### **OBJETIVOS**

- Aprender distintas elaboraciones con pescados y mariscos, sistemas, tiempos y temperaturas de cocción...
- Aprender las reglas en la confección de platos de mar y montaña.
- Aprender las técnicas de la Pasta Choux
- Aprender diferentes recetas con esta masa.

### **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).