
PRÁCTICA PRESENCIAL AREA COCINA / PASTELERÍA.

Fecha: Sábado, 6 de febrero 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

LA COCINA DE CUCHARA:

Sopas, cremas y guisos.

Crema de alcachofas, sopa de pescado, guisos de carne, calderetas de pescado y marisco, etc

PROPUESTA ÁREA PASTELERÍA

PASTELERIA INTERNACIONAL:

Elaboraciones internacionales de la pastelería clásica.

Tiramisú, Paris Brest, Sacher, Pavlova y Carrot cake.

OBJETIVOS

Aprender a realizar distintos tipos de elaboraciones y técnicas de platos de cuchara: sopas, cremas y guisos.

Aprender a saber utilizar e interpretar los productos de temporada.

Aprender y realizar distintas técnicas de pastelería internacional.

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).