
PRÁCTICA PRESENCIAL AREA COCINA / PASTELERÍA.

Fecha: Sábado, 15 de Julio de 2017

LUGAR DE CELEBRACIÓN

Taberna del Alabardero
C/ Zaragoza, nº 20
41001 Sevilla
Teléfono: 954.50.27.21
Horario: De 10.00 a 14.00 y de 16.00 a 20.00.

REQUISITOS DE ACCESO

No se precisa ningún requisito.

PROPUESTA ÁREA COCINA - PASTELERÍA

Nuevas técnicas de cocina

Aplicación de máquinas y utensilios a las nuevas técnicas de cocina.
Elaboración de distintas técnicas.

Nuevas técnicas de pastelería:

Aplicación de máquinas y utensilios a las nuevas técnicas de pastelería.
Elaboración de distintas técnicas.

OBJETIVOS

- Aprender a realizar distintas elaboraciones con las nuevas técnicas de cocina.
- Aprender a realizar distintas elaboraciones con las nuevas técnicas de pastelería.
- Aprender los usos de los nuevos ingredientes
- Aprender la técnica de la nueva maquinaria

BIBLIOGRAFÍA

Manual de asignaturas ESAH.

MATERIALES NECESARIOS

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

PROFESORADO

Fernando Leyva Espadafor



Profesor del curso de Cocina Profesional Avanzada

Diplomatura Superior en Cocina y Pastelería. Escuela de Hostelería de Sevilla. Taberna del Alabardero de Sevilla - Escuela Superior de Hostelería de Sevilla, Pastelero y Profesor Pastelería.

Natalia Polaina



Profesora de los cursos de Chocolate y Pastelería Artística, Pastelería Salada, Pastelería Internacional, Pastelería Creativa, 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).