

Área: PASTELERÍA

Fecha: Lunes 25 de Septiembre de 2023

Hora: 11.00 – 12.00

Convocatoria: ONLINE

REQUISITOS DE ACCESO

La conexión será mediante **TEAMS**. Deberás tener esta aplicación descargada en tu ordenador o dispositivo móvil.

Registrarse en el siguiente enlace:

<https://events.teams.microsoft.com/event/41c93aee-2e38-4b05-a673-98d92f95d387@9088f8c4-5aa7-4176-b675-ae9037a2e8b7>

PROPUESTA PROGRAMA

Clase de postres típicos y caseros japoneses:

1. Tarta de Queso con te Matcha y chocolate blanco
2. Dorayaki

MATERIALES NECESARIOS

La conexión será mediante **TEAMS**. Deberás tener esta aplicación descargada en tu ordenador o dispositivo móvil.

PROFESORADO

AYAKO ANZAI



Cocinera japonesa y profesora de cocina. Organización de viajes a Japón. Intérprete y acompañante de japoneses.

- * Cocinera a domicilio, en comidas y eventos privados.
- * Formadora en clases, talleres & show cookings de cocina, de forma particular y en colaboración con terceros, como la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla, Club Foodies, Travel & Cuisine, Panepanna, colegio San Francisco de Paula, KÖK tu cocina y Emoción en Ebullición, entre otros.
- * Servicios en caterings y eventos, en colaboración con Sartoria Catering, Catering Sayca, Alberto Mejías Catering, Catering Miguel Ángel y Vértigo Comunicación, entre otros.
- * Colaboraciones puntuales con negocios de hostelería.

Soy japonesa, nacida en Tokyo, y resido actualmente en Sevilla. Trabajé en hostelería en la capital japonesa durante 12 años, y desde mi traslado a España, en 2.005, he centrado mi actividad profesional en la gastronomía japonesa y como cocinera en caterings, restaurantes y servicios privados a domicilio, así como impartiendo cursos y talleres de cocina.

He sido socia y cocinera en Los Palillos Bar, restaurante sevillano de fusión japoandaluza, y en la actualidad soy socia de Maquila Bar y SON, sello de cerveza artesanal propio de Maquila Bar.

Desde 2.007 organizo viajes a Japón, conocidos como Asako Tour, tanto como viajes a medida como viajes en grupo, en los cuales hago de acompañante. También realizo puntualmente labores de traducción e interpretación español – japonés y de asistencia personal a japoneses en Sevilla.

Estas actividades que realizo en el ámbito de la cocina, el turismo y la cultura japonesa las enmarco bajo el nombre de "Amor Amarillo".

Como japonesa que soy, me considero una persona respetuosa, responsable, meticulosa y comprometida, a la que, además, le encanta la formación, el trato con el cliente y el contacto social. Soy una enamorada de España y conozco bien su cultura y su idiosincrasia, lo cual, añadido a mi personalidad japonesa, me complementa para aplicarlo en el terreno profesional y prestar el mejor servicio en todo lo que hago.