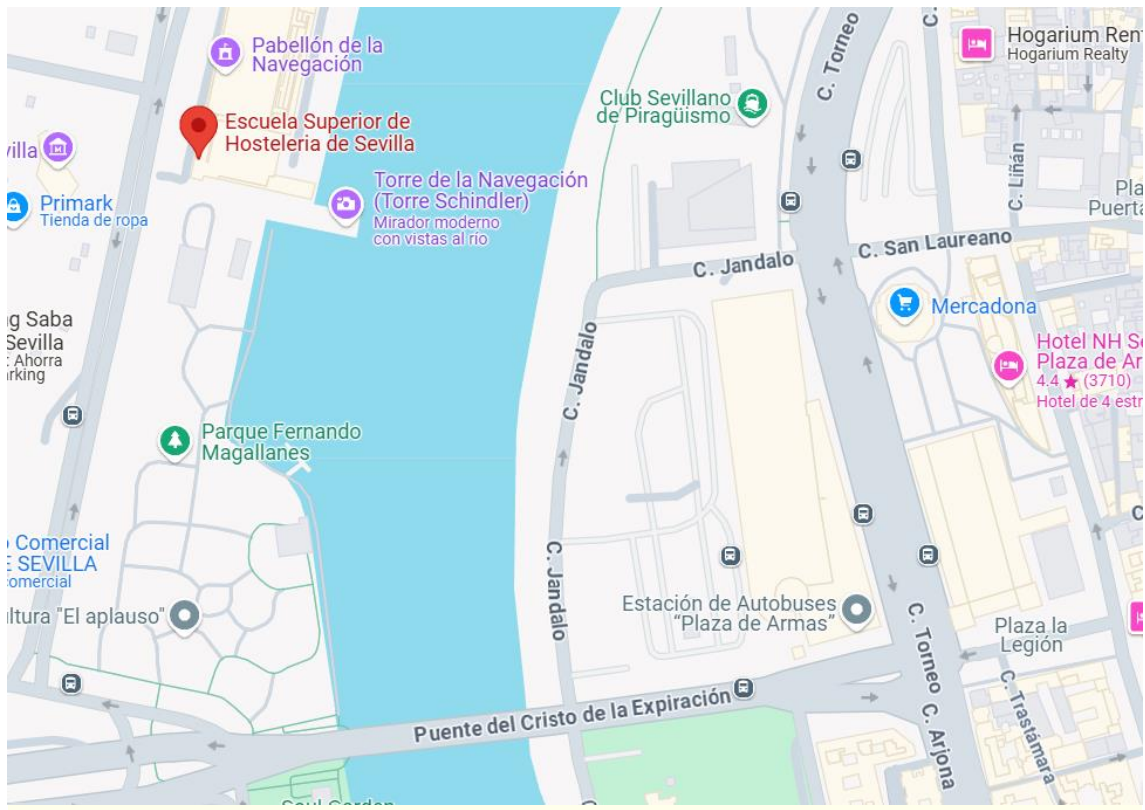


Área: Cocina

Fecha: miércoles 26 de marzo 2025

Horario de 10:30 a 12:30

LUGAR DE CELEBRACIÓN



REQUISITOS DE ACCESO

Solicitar la plaza de asistencia en el menú **"Servicios" → "Prácticas presenciales"**.

PROPUESTA PROGRAMA

Carne de lechal, cordero y cabrito, la alternativa sostenible

La carne de lechal, cordero y cabrito se enfrenta a un reto. Cada día le dedicamos menos tiempo a la cocina. La sociedad apuesta por nuevos momentos y modelos de consumo.

De este modo, desde INTEROVIC siguen trabajando en estar donde está la sociedad, ampliando la presencia de la carne de lechal, cordero y cabrito en el sector HORECA y fomentando las nuevas formas de consumo, cada vez más en alza.

Interovic nos invita a asistir a una sesión presencial para descubrir las cualidades y posibilidades de la carne de cordero, en cortes y cocina. Mediante una demo impartida por su carnicero y cocinero.

BIBLIOGRAFÍA

Manual de asignaturas SEAS

MATERIALES NECESARIOS

Se recomienda traer bolígrafo, folios para tomar notas.

DURACIÓN ESTIMADA

2 hora aproximadamente

CELEBRA LO COTIDIANO
con cordero
SOSTENIBLE & EUROPEO

PROFESORADO

Profesionales de Interovic