
PRÁCTICA PRESENCIAL AREA COCINA / PASTELERÍA.

Fecha: Sábado, 26 de Octubre de 2019

LUGAR DE CELEBRACIÓN

Taberna del Alabardero

C/ Zaragoza, nº 20

41001 Sevilla

Teléfono: 954.50.27.21

DURACIÓN DE LA JORNADA

10.00 – 18.00

REQUISITOS DE ACCESO

No se precisa ningún requisito.

PROPUESTA SEMINARIO

COCINA “Guisos en restaurante”

De mar –

Guisos marineros con algo de algas para intensificar sabor.

Los tradicionales de pescadores, mariscos y pescados.

De carne –

Entrando en época de caza, las guarniciones de invierno.

Los tradicionales de ternera con matices dulces ;; especias ;;

De la huerta –

Las verduras de otoño e invierno, empezando con las alcachofas, calabazas, etc.

PASTELERÍA

“Recursos para Tartas de Restaurante”

Cheese Cake

Saint Honoré

Tiramisú

BIBLIOGRAFÍA

Manual de asignaturas ESAH.

PROFESORADO

Miguel Ángel Prieto Juárez



Profesor de Cocina Profesional Avanzada

Diplomado en cocina. Escuela Superior de Hostelería de Sevilla.

Diplomado en gestión y dirección de empresas hoteleras. Escuela Superior de Hostelería de Sevilla.

Natalia Polaina



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

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).