

---

## **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).