

Área: COCINA

Fecha: Miércoles 25 de Enero de 2023

LUGAR DE CELEBRACIÓN

Escuela Superior de Hostelería de Sevilla
Camino de los Descubrimientos, 2
Edificio Anexo al Pabellón de la Navegación
41092 - Sevilla
Horario: de 16:00 a 18:00

REQUISITOS DE ACCESO

Se recomienda no presentarse a la clase si presenta algún síntoma Covid-19. Por la política de nuestra escuela es necesario el uso de la mascarilla ya que no podemos respetar la distancia mínima de seguridad. Por la seguridad de todos, su uso es ALTAMENTE recomendable.

PROPUESTA PROGRAMA

ÁREA COCINA

Jornadas Formativas De Carne De Caza

La Asociación Interprofesional de la carne de Caza, ASICCAZA nos invita a disfrutar de una jornada formativa. Donde el chef Javier Chozas experto en carne de caza impartirá una clase magistral nos enseñará y guiará en el mundo de la carne de caza, técnicas, valores nutricionales...

Habrà una degustación con la carne de caza donde podrán apreciar todo los sabores y posibilidades que ofrece este noble producto.

Objetivos:

- Repaso teórico de la carne de caza, composición, clasificación...
- Repaso de técnicas de cocción aplicadas a la carne de caza.
- Apreciación de la calidad y versatilidad de las elaboraciones que pueden realizarse con la carne de caza.

BIBLIOGRAFÍA

Manual de asignaturas SEAS

MATERIALES NECESARIOS

Se recomienda traer bolígrafo y folios para tomar notas.

DURACIÓN ESTIMADA

2 horas

TIMMING

16:00 a 18:00 horas

PROFESORADO

Javier Chozas

Actualmente Director de cocina de la Escuela de Hostelería de Toledo.

Gerente fundador de Akera catering By Javier Chozas.

Miembro de Eurotoques España.

Componente de la selección Española de cocina profesional asc.

Colaborador en Cadena Ser en el programa a vivir Castilla la Mancha.

Miembro del Consejo Asesor del Instituto de Estudios del Huevo.

Colaborador de las diferentes Denominaciones de Origen, Igps y Etgs de la Mancha mostrando y apostando por dichos productos.

Asesor gastronómico en eventos, restaurantes, gastrobares y catering.

