**CURSO DE EVENTOS Y MESA DULCE**

Dirigido a toda persona que se proponga desarrollar un catering especial para cada evento, diseño y confección de bufet, mesas temáticas con diferentes propuestas.

Catering dulce para todo tipo de evento, a partir de productos de panificación y pastelería clásica y de vanguardia.

Clases demostrativas, teóricas y prácticas, donde cada alumno podrá desempeñarse en la elaboración y confección de los productos terminados trabajando en equipo.

**Duración:** 5 meses.

**Modalidad:** presencial. Lunes de 18 a 21.30 hs.

**Inicio:** 24 de abril

**Matricula:** $150 incluye uniforme de trabajo.

**Cuotas mensuales:** $450 (materia prima a cargo del alumno) 5 cuotas en total, se abonan del 1 al 10. Certificación oficial.

**COCINA REGIONAL E INTERNACIONAL**

Este curso está enfocado en conocer nuestra cultura y tradición gastronómica como así también la gastronomía de distintas partes del mundo influyentes en nuestro paladar y como se han ido fusionando, encontrando la esencia de los sabores que definen cada cultura y como trascienden fronteras.

Técnicas básicas de gastronomía y manipulación de alimentos y utensilios.

Usos y técnicas de cuchillo y cortes

Clases demostrativas, teóricas y prácticas, donde cada alumno podrá desempeñarse en la elaboración y confección de los productos terminados trabajando en equipo.

**Duración:** 5 meses.

**Modalidad:** presencial. Martes de 18 a 21.30 hs.

**Inicio:** 24 de abril

**Matricula:** $150 incluye uniforme de trabajo.

**Cuotas mensuales:** $450 (materia prima a cargo del alumno) 5 cuotas en total, se abonan del 1 al 10. Certificación oficial.

**CURSOS CORTOS, COMIENZAN EN OCTUBRE: DURACION 1 MES**

**• DULCES Y CONSERVAS**

**• COCINA NAVIDEÑA**