Curso de CORTADOR DE JAMÓN 2018

¿QUÉ OBJETIVO TIENE EL CURSO?

El objetivo de este curso es aprender a cortar jamón de la forma más correcta y efectiva según el producto que tengamos de la forma más efectiva y con el máximo aprovechamiento del mismo.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Este curso va dirigido a cualquier persona amante del jamón que desee aprender el arte del corte, a camareros que quieran especializarse o a profesionales del corte que necesiten mejorar su técnica.

¿QUIÉN SERÁ MI PROFESOR?

Será D. Iván Claudio Cruz Déniz, profesor de hostelería y turismo especialidad servicios en restauración (titulado en 1995), de la Consejería de Educación del Gobierno de Canarias. Cortador profesional de jamón a cuchillo con más de 20 años de experiencia profesional.

¿QUÉ HORARIO TIENE EL CURSO?

El curso se impartirá en un solo día en horario de 10:00 a 14:00 y de 16:00 a 20:00 horas preferiblemente en sábado.

¿QUÉ APRENDERÉ DURANTE EL CURSO?

Se empezará con una introducción sobre la normativa Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico.
Así mismo hablaremos sobre el jamón blanco y sus diferencias (DOP, IGP, JAMÓN SERRANO Y JAMÓN CURADO)
Seguiremos identificando los diferentes utensilios, elección de la pieza, colocación de la pieza en el jamonero, su limpieza corte y aprovechamiento además de su conservación consumo y aprovechamiento.

¿CÓMO SERÁ EL FORMATO DEL CURSO?

- Cada alumno corta su jamón de forma completa desde el principio hasta el final durante el curso, llevándose el producto al terminar.
- El grupo tiene 4 plazas de alumnos por curso

¿QUÉ INCLUYE EL CURSO?

El material para el alumno consta de un dosier con los contenidos pedagógicos así como el delantal para realizar el corte y el certificado de haber participado con aprovechamiento en el curso "CORTADOR DE JAMON".
Además tendrás incluido el uso de la tabla de corte y el cuchillo, el jamón dependerá de la forma de pago elegida

¿CUÁNTO TENGO QUE INVERTIR?

Dependerá de que traigas o no el jamón y de la calidad del mismo, te recomendamos que lo aporte la escuela ya que será elegido por el profesor.
- 275 € sin jamón (que traerá el alumno).
- 350 € incluido el jamón blanco
- 500 € incluido el jamón de Cebo Campo ibérico
- 675 € incluido el jamón de Bellota 100% ibérico

esacan
escuelas asociadas de canarias

Sede Principal: Avda. Mancomunidad, 2 bajo
Sede 2: Calle Paraguay, 29
Arrecife - Lanzarote - www.esacan.es
Tel.: 928 80 55 32

Síguenos en: Esacan | Escuela Esacan | @EscuelaEsacan | Esacan | Trabaja en Lanzarote