**Curso de Cocina en la Sede Social**

**a cargo del Chef Martín Orell**

***Cursos Mensuales a partir del mes de mayo.***

***Cupos Limitados.***

***Comienzo del Curso : 08 de mayo de 2019.***

***Duración del curso : 4 miércoles consecutivos.***

***Horario : 19 hs ( Duración de la clase 2hs.)***

***Preparaciones a realizar:***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **PREPARACIONES** | **TECNICAS** | **PLATOS** |
| Carnes  Pastas  Pescados  Arroces  Tartas  Achuras  Quesos  Verduras | Parrilla  Horneados  Frituras  Salteados  Guisados  Blanqueados | Aperitivos  Entradas  Platos Principales  Postres |

**Cada clase contará con la combinación entre las preparaciones y técnicas para crear los platos.**

**Aprenderá los procedimientos básicos y avanzados para que pueda aplicarlos en un futuro.**

**El alumno aprende las bases técnicas de cocción utilizando diferentes materias primas y obteniendo platos bien presentados y sabrosos, con una gran variedad de platos fríos y calientes, dulces y salados, para la vida cotidiana.**

**Con los platos realizados después se cenará en grupo. Si el alumno no puede quedarse a comer se podrá llevar la preparación a su casa.**

**VALOR DEL CURSO : $ 3.000,00 ( incluye materia prima ) ( a debitar con la cuota social )**

**Inscripción telefónica : Llamando a los teléfonos 4247400 – 4247600 ( int. 116 – 117 ) de Lunes a Viernes de 10:30 a 18:00 hs.**