

CURS JUNY

INICI CURS: 07/06/2011
FINAL CURS: 29/06/2011



CETT



CURSOS GRATUÏTS

Preparació aperitius (25h)

DESTINAT PRIORITARIAMENT A TREBALLADORS EN ACTIU DEL SECTOR DE L'HOSTALERIA

- **CENTRE ESPECIALITZAT: IMMILLORABLES INSTAL·LACIONS**
- **CONTINGUT FORMATIU DEL CURS**

UNITATS DIDÀCTIQUES:

- **PART TEÒRICA (7H):**
 - 1.-Concepte; preparacions més freqüents: banderilles (pinxos), tapes i canapès.
 - 2.-Aperitius i canapès. Tipus i característiques.
 - 3.-Matèries primeres utilitzades en la confecció de canapès: fumats, fiambres, patès, formatges, vegetals, pa de motlle, mantega en pomada i salses.
 - 4.-Elaboració de canapès. Normes generals pel tall, decoració i presentació.
 - 5.-Elaboració d'aperitius de cuina.
 - 6.-Característiques i tipus de fruits secs i adobats.
 - 7.-Distribució d'aperitius en vitrines d'exposició fred/calor.
 - 8.-Vaixel·la i utensilis, per al servei.
 - 9.-Control de qualitat en els processos de preparació, conservació i presentació d'aperitius, canapès, etc.
- **PART PRÀCTICA (18H)**
 - 1.-Preparar la pomada de mantega. (2h)
 - 2.-Preparar els patès i sobrassades. (2h)
 - 3.-Preparar elements de decoració emprats en els canapès. (2h)
 - 4.-Confecció de canapès. (2h)
 - 5.-Decorar canapès i muntar-los en safates. (2h)
 - 6.-Elaborar aperitius (banderilles) (2h)
 - 7.-Preparar tapes. (2h)
 - 8.-Preparar i muntar bols o barquilles amb fruits secs i adobats. (2h)
 - 9.-Distribuir en vitrines exposidores els aperitius. (2h)
 - 10.-Netejar zona de treball i utensilis. (2h)

HORARI CLASSES: Dimarts, dimecres i dijous de 17h a 19:30h

PLACES LIMITADES

INFORMACIÓ:
93.504.04.25
de 09.00 a 14.00h

***HORARI**
INSCRIPCIONS
SECRETARIA

12.00h a 19.00h

***DOCUMENTACIÓ A**
PRESENTAR

- **Fotocòpia del DNI / NIE**
- **Fotocòpia última nòmina sencera o rebut d'autònoms o Full registre OTG**
- **Currículum**

***LLOC**

ESCOLA D'HOTELERIA I
TURISME CETT
Av. Can Marçet, 36-38
08035 Barcelona
L3 Metro <Mundet>
Sortida 4 Ronda de Dalt
Bus: 10-27-60-73-76