

Cursos prácticos SEPTIEMBRE - OCTUBRE 2020



MARKETING Y GESTIÓN DE RESTAURANTES

3 MESES | 25 SESIONES | 75 HORAS

INICIO: MARTES, 15 DE SEPTIEMBRE
HORARIO: MARTES Y JUEVES
DE 17.00H A 20.00 H

En este curso explicaremos paso a paso cada fase que define la gestión de un restaurante orientado a lograr el desarrollo rentable de su negocio.

IMPORTE DEL CURSO: 915€
PAGO FRACCIONADO: 305€ X 3*

PASTELES CLÁSICOS

2 MESES | 8 SESIONES | 24 HORAS

INICIO: LUNES, 5 DE OCTUBRE
HORARIO: DE 10.00H A 13.00 H

Aprende a elaborar los grandes clásicos de pastelería con todo el saber hacer de estos. Un curso 100% práctico donde se profundizará en todo el proceso de elaboración, con los más altos estándares de la pastelería.

IMPORTE DEL CURSO: 620€
PAGO FRACCIONADO: 310€ X 2
UNIFORME Y LIBRO: 80€
SONDA: 100€

COCINA VEGANA

2 MESES | 8 SESIONES | 32 HORAS

INICIO: LUNES, 5 DE OCTUBRE
HORARIO: DE 16.30H A 20.30H

La cocina vegana es variada, suficiente y apta para los gastrónomos más exigentes. Es imprescindible que los profesionales de la cocina refresquen y amplíen sus conocimientos en el mundo de la alimentación vegana. Curso práctico con el chef Alex Pirla, más conocido como Prabhu.

IMPORTE DEL CURSO: 800€
PAGO FRACCIONADO: 400€ X 2
UNIFORME Y LIBRO: 80€
JUEGO CUCHILLOS: 125€

COCINA JAPONESA

2 MESES | 8 SESIONES | 32 HORAS

INICIO: MIÉRCOLES, 7 DE OCTUBRE
HORARIO: DE 16.30H A 20.30H

En este curso aprenderás a tratar y a disfrutar los alimentos como lo hacen los japoneses, de la mano de Mutsuo Kowaki, chef japonés con una sólida trayectoria culinaria con más de 20 años en la cocina japonesa.

IMPORTE DEL CURSO: 870€
PAGO FRACCIONADO: 435€ X 2
UNIFORME Y LIBRO: 80€
JUEGO CUCHILLOS: 125

ARROCES

2 MESES | 8 SESIONES | 32 HORAS

INICIO: JUEVES, 8 DE OCTUBRE
HORARIO: DE 10.00H A 14.00H

En este curso le enseñaremos las técnicas para poder preparar los mejores arroces de Hofmann.

IMPORTE DEL CURSO: 870€
PAGO FRACCIONADO: 435€ X 2
UNIFORME Y LIBRO: 80€
JUEGO CUCHILLOS: 125€

COCINA NOCTURNO

2 MESES | 8 SESIONES | 28 HORAS

INICIO: JUEVES, 8 DE OCTUBRE
HORARIO: DE 20.00H A 23.30H

Cocina fácil, intuitiva, de mercado- Durante las clases los alumnos y el profesor elaborarán un menú completo con tres propuestas.

IMPORTE DEL CURSO: 800€
PAGO FRACCIONADO: 400€ X 2
UNIFORME Y LIBRO: 80€
JUEGO CUCHILLOS: 125€

En caso de anulación por parte del alumno/a, el importe abonado para la reserva del curso no se reembolsará bajo ningún concepto.

La Escuela se reserva el derecho de anular, o aplazar el curso en caso de no alcanzar el número mínimo de alumnos.

Se abonará la 1ª cuota del curso para reservar plaza, el resto deberá abonarse al inicio del mismo.

*La 3ª cuota del curso de MK se abonará en el segundo mes del curso.