

Curso Monográfico

“Taller de cakes dulces y salados”

Impartido por la chef venezolana Betina Montagne versará en torno a los infinitos recursos con los que cuenta la cocina y la pastelería para adaptar las elaboraciones culinarias a las exigencias y singularidades de las dietas, celiaca y de bajo nivel glucémico. La prestigiosa docente es miembro del equipo de profesores de la Escuela Espaisucre de Barcelona y su formación se ha beneficiado con su paso por los obradores de Oriol Balaguer, Montse Struch, Hotel Art y The Trendy Cake.

Orientado a:

- *Titulados en grado medio de Cocina y Gastronomía y Superior de Dirección de Cocina.*

Metodología:

- *Explicaciones teóricas*
- *Procedimientos prácticos*

Ponente:

- *Betina Montagne*

Fechas y horario:

Día: lunes 29 de mayo de 2017.

De 17,00 a 19,00 horas.

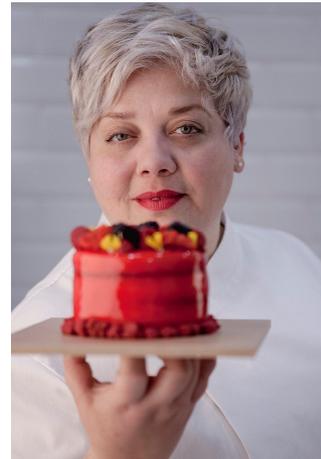
Lugar:

Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid. Pº de la Puerta del Angel nº5 – 28011 Madrid.

Inscripciones:

Exclusiva para asociados

Precio: Asociado gratuita.



¿Cómo inscribirte?

- *Para inscribirte deberás contactar con la Secretaría de la Asociación (91/464 93 09 y 91/526 39 09).*
- *Fechas límite de inscripción: 22 de mayo de 2017.*