# CURSO DE VERANO
# COCINA Y REPOSTERÍA

**PARA AMANTES DE LA COCINA**
PARTICIPATIVO Y PRÁCTICO

**PLAZAS LIMITADAS**
**MAYORES DE 15 AÑOS**

## Escuela de cocina Aiala

**CADA DÍA PODRÁS CATAR LAS ELABORACIONES REALIZADAS Y TE LLEVARÁS A CASA LOS PLATOS QUE HAS ELABORADO**

**¡Completa tu inscripción!**

AIALA
KARLOSARGUIÑANO

# CURSO DE VERANO
# COCINA Y REPOSTERÍA

¿Quieres desenvolverte en la cocina con platos dulces y salados? Aprende las técnicas básicas de cocina y consigue un recetario eficaz y polivalente para seguir disfrutando de la gastronomía en tu casa, con los tuyos.

## DIRIGIDO A

Todos los amantes de la cocina, mayores de 15 años, que buscan obtener en poco tiempo una buena base de cocina y adquirir habilidades culinarias. También, para aficionados que buscan mejorar sus técnicas y refrescar su recetario con diferentes propuestas para cada día, sencillas, sanas y nutritivas.

MÁXIMO ALUMNOS/AS | 16

FECHAS
Del **1** al **12** de **julio** de 2024

HORARIO
De lunes a viernes
**(de 9:00 a 12:00 h)**

DURACIÓN
**30** horas

COSTO TOTAL DEL CURSO:
**600€**

Clases totalmente participativas con multitud de alternativas para poder obtener diferentes platos de una misma receta, nociones básicas de conservación y compra inteligente, decoración y montaje de los platos....

**Te dejamos el delantal y te damos los apuntes, lo único que tienes que traer son ganas de aprender, pasártelo bien, ¡y a cocinar!**

# TEMARIO 2024

## OBJETIVOS

Con este curso, los alumnos/as logran conocer en poco tiempo técnicas básicas de cocina, así como un recetario eficaz y polivalente para desenvolverse en la cocina.

Nuestro método enseña técnicas básicas de la cocina, siempre aplicadas a recetas para que aprendan a desenvolverse entre los fogones. El carácter totalmente participativo de las clases con un máximo de 16 personas hace posible que haya una alta interacción y que el alumno/a pueda practicar las técnicas necesarias y realizar las elaboraciones.

Cada día los asistentes catarán las elaboraciones realizadas y se llevarán a casa los platos que han realizado. Además entregamos a cada participante el dossier con el recetario correspondiente, delantal y Diploma de asistencia firmado por Karlos Arguiñano que vendrá a visitarnos y saludarnos a lo largo del curso.

Un curso muy completo, divertido y práctico que te ayudará a ahorrar tiempo, dinero y tener una alimentación más sana. Todo esto en un ambiente cómodo y relajado, en el que, además de pasarlo bien y relacionarte, aprenderás realmente a cocinar.

## PESCADO

**2 días**
- Platos de pescado de la cocina vasca.
- Iniciación a la parrilla de Getaria.

## ARROCES

**2 días**
- Arroces tradicionales en la cocina española: caldoso, al horno, secos.

## COCINA EN MINIATURA

**2 días**
- Pequeños bocados, pintxos tradicionales y modernos de la Cocina Vasca y recetario internacional.

## INTRODUCCIÓN A LA COCINA FRANCESA

**2 días**
- Platos de casa y de restaurante.

## POSTRES

**2 días**
- Masas de bollería.
- Postres de restaurantes.

## PROFESORADO:

- Manuel Piñeiro.
- Thierry Vallespir.
- Eva Arguiñano.
- Lordi Etxaondo.

# Visítanos
# Pide
# cita

**Llamar por teléfono 943 134 600 y concertar cita**

Avenida de Navarra, 61 - 20800 Zarautz

AIALA
KARLOSARGUIÑANO