

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. Cocinarás en nuestra cocina industrial junto a los profesores.

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 30 de junio al 11 de julio de 2025



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, pásartelo bien, ¡y a cocinar!





TEMARIO 2025

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

- El pescado de la cocina vasca (según mercado).
- Iniciación a la parrilla en el txoko de Getaria.

PASTA FRESCA ARTESANAL

2 días

- Pasta plana y rellena.
- Platos nacionales e internacionales.

COCINA EN MINIATURA

2 días

- Pintxos tradicionales.
- Aperitivos.

LAS ENSALADAS

2 días

- Ensaladas frías y tibias, nacionales e internacionales.
- Salsas y aliños.

POSTRES

2 días

- Bollería.
- Iniciación a postres de copa.

PROFESORADO:

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



Visítanos Pide cita

Llamar por teléfono 943 134 600 y concertar cita

Avenida de Navarra, 61 - 20800 Zarautz