

UDA IKASTAROA **SUKALDARITZA eta GOZOGINTZA**

**ONGI ETORRI
SUKALDARITZA
PARTE HARTZAILEA
ETA PRAKTIKOA**

**PLAZA
MUGATUAK
15 URTETIK
GORA**



**Sukaldaritza
eskola
Aiala**

IKASLE BAKOITZAK LANDUTAKO PLATERAK DASTATUKO
DITU ETA ETXERA ERAMATEKO AUKERA IZANGO DU.

Izena-eman!

AIALA 
KARLOSARGUIÑANO

UDA IKASTAROA

SUKALDARITZA ETA GOZOGINTZA

Sukaldean jaki gozo nahiz gazi goxoak prestatzen ikasi nahi duzu?
Sukaldaritzako oinarriak ikasteaz gain, sukaldean moldatzeko errezeta-liburu eraginkor eta anitza lortuko duzu, ondoren zurekin gastronomiaz gozatzen jarrai dezazun.
Gure sukalde industrialean sukaldatuko duzu irakasleekin batera.

NORI ZUZENDUA

15 urtetik gorako sukaldarizale guztiei zuzendua. Denbora gutxian sukaldaritzako oinarriak ikasi eta sukaldaritzako trebetasunak eskuratu nahi dituztenentzat. Beren teknikak hobetu eta errezeta-liburua freskatu nahi duten zaleentzat ere bai, eguneroko proposamen erraz, osasungarri eta elikagarriekin.



IKASLE
GEHIENEZ

16



DATAK
2025eko **ekainaren 30**atik **uztailaren 11**ra.



ORDUTEGIA
Astelehenetik ostiralera
(9:00etatik 12:00etara)



IRAUPENA
30 ordu



IKASTAROAREN KOSTUA
600€

Klase erabat parte hartzaileak, errezeta bakar batetik alternatiba askotariko plater ezberdinak lortzeko klaseak. Kontserbazio oinarriak eta erosketa egokiak, dekorazioa eta plater muntaketa...

Mantala eta apunteak bertan izango dituzu. Ekarri behar duzun gauza bakarra ikasteko grina da eta noski, ondo pasatzeko gogoia! Goazen sukaldatzera!





IKASGAIEN ZERRENDA 2025

HELBURUAK

Ikastaro honen bidez, ikasleek sukaldaritzako oinarritzko teknikak ezagutzen dituzte denbora gutxian, baita sukaldean moldatzeko errezeta-liburu eraginkor eta anitza.

Gure metodoak sukaldaritzako oinarritzko teknikak irakasten ditu, beti errezetei aplikatuak, sukaldean moldatzen ikas dezaten. Eskolak erabat parte hartzaileak direnez (gehienez ere 16 lagun), elkarreragin handia dago, eta ikasleek beharrezko teknikak praktikatu eta elaborazioak egin ditzazkete.

Parte-hartzaileek egindako elaborazioak dastatuko dituzte egunero, eta egindako platerak etxera eramango dituzte. Gainera, ikasle bakoitzari errezeta-liburua, amantala eta bertaratze-diploma dituen dossierra emango diogu, Karlos Arguiñanok sinatua. Ikastaroan zehar etorri ere egingo da eta elkar agurtuko gaitu.

Bete-beteko ikastaroa, dibertigarria eta praktikoa, denbora eta dirua aurrezten eta elikadura osasuntsuagoa izaten lagunduko dizuna. Hori guztia giro eroso eta lasaia batean, non, ondo pasatzeaz eta harremanak egiteaz gain, janaria prestatzen ikasiko duzun.

ARRAINA

2 egun

- Euskal sukaldaritzako arrain-platerak (merkatuaren arabera).
- Parrillaren hastapenak Getariako Txoko jatetxean.

PASTA FRESCA ARTESANAL

2 egun

- Pasta laua eta betea.
- Bertako eta nazioarteko platerak.

MINIATURA SUKALDARITZA

2 egun

- Pintxo tradizionalak.
- Aperitiboak

ENTSALADAK

- Entsalada hotzak eta epelak, bertakoak eta nazioartekoak.
- Saltsak eta aliñoak.

POSTREAK

2 egun:

- Opilgintza.
- Kopako postretara hastapenak.

IRAKASLEAK:

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





Zatoz Hitzordua eskatu

Deitu 943 134 600 telefonora eta hitzordua eskatu.

Nafarroa etorbidea, 61 - 20800 Zarautz

AIALA 
KARLOSARGUIÑANO