

CURSO SOLIDARIO

Cortador de jamón



Colabora:



CURSO SOLIDARIO

CORTADORES DE JAMÓN

DIRIGIDO A:

Desempleados de larga duración, mujeres mayores de 40 años, personas con movilidad reducida.

REQUISITOS:

Residente en Castilla-La Mancha.
Pertener al colectivo al que va dirigido el programa.

PRECIO:

10 € (destinados íntegramente a becas de comedor escolar)

LUGAR:

Escuela Superior de Gastronomía y Hostelería de Toledo
Calle Río Cabriel, 1 TOLEDO
www.esght.com

DURACIÓN:

Tres días: martes, miércoles y jueves.
Se abrirán nuevas fechas en función de la demanda.

CERTIFICADO:

Certificado de manipulador de alimentos y Diploma del curso.



PROFESORA LARA JIMÉNEZ

Directora de "Ham-on", empresa de posicionamiento estratégico de productos y servicios del sector cárnico, especializada en Jamón español.



AGENDA

DIA 1 MARTES

09:30h a 10:30h Presentación e Introducción al curso.

10:30h a 13:00h Observación de la pieza. Reconocimiento aspectos externos

- Elegir un jamón
- Colocar un jamón
- Partes del jamón
- Cómo descortezar y limpiar un jamón (Limpieza parcial Y limpieza total)

12:30h a 15:30h

- Corte nivelado de la maza
- La loncha perfecta
- Presentación de los platos

DIA 2 MIERCOLES

10:00 h a 12:30h Visita fábrica Tello (desplazamientos incluidos)

12:30h a 13:30h

- Seguridad en el corte
- Limpieza del puesto de corte
- Errores más comunes y cómo evitarlos
- Mitos y leyendas
- Conservación
- Maridaje

13:30h a 14:30h

- Corte de la babilla
- Presentación de los platos

DIA 3 JUEVES

10:00 h a 12:30h

- Tercer corte
- Presentación de los platos
- Finalizamos el jamón

12.30h a 14.30h

- Marketing Personal
- El cortador 2.0
- Testimonios
- Despedida y cierre





IMPARTIDO POR:

Ham-In!