

ACCIÓN FORMATIVA

FEDERACIÓN
DE HOSTELERÍA
Y
TURISMO
DE GRANADA
2019

ACCIONES FORMATIVAS PARA EMPRESAS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

1. CORTE DE JAMÓN PARA PROFESIONALES DE LA HOSTELERIA Y RESTAURACIÓN

Objetivos

El alumno aprenderá cómo seleccionar un buen jamón y a cortarlo de forma profesional

Contenidos

- Posición del Jamón para su corte.
- Corte nivelado.
- Corte en ángulo de la babilla.
- Método de extracción de la rótula.
- Quiebro del hueso peroné
- Manejo de herramientas cómo la cala y el mondador para la técnica de corte.



¿Quién llevará las herramientas?

Nosotros ponemos las siguientes herramientas para el curso por alumno:

- Soporte jamonero rotatorio, para máxima movilidad y aprovechamiento de la pieza.
- Chaira o afilador,
- Cuchillo deshuesador
- Cuchillo de corte

Horas: 6 horas

Dos docentes por grupo para un aprendizaje óptimo y personalizado

