

CURSO DE CORTE DE JAMÓN PARA PROFESIONALES DE LA HOSTELERÍA.

DURACIÓN:

6h

PRECIO:

150€ (50% Bonificable)

FECHA IMPARTICIÓN:

Junio 2017.

PLAZAS LIMITADAS:

Dos docentes por grupo para un aprendizaje óptimo y personalizado

*Jamón no incluido.



CONTACTA

www.spheraconsultores.com

info@spheraconsultores.com

Teléfono: 958 178 072

Calle Lanjarón núm 4, 1 G

18220 Albolote Granada



¿EN QUÉ CONSISTE?

OBJETIVOS GENERALES

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

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

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 como la cala y el mondador para la técnica de corte

¿QUIÉN LLEVARÍA LAS HERRAMIENTAS?

Nosotros ponemos las siguientes herramientas para el curso por alumno:

Soprote jamonero rotatorio, para máxima movilidad y aprovechamiento de la pieza.

Chaira o afilador.

Cuchillo deshuesador .

Cuchillo de corte.

También tendremos envasadora y plástico específico para que cada alumno pueda llevarse todo el jamón envasado al vacío en distintas bolsas.

