

PRÓXIMAMENTE Formación en eventos y gastronomía

Curso 
intensivo

Personas
desempleadas



Lugar: Ayllón

Modalidad: presencial 9 a 13 h

¿Qué aprenderás?

Corte de jamón

Aprende las técnicas profesionales de corte de jamón, desde la selección de la pieza hasta la presentación en eventos.



Presentación de quesos

Domina el arte de cortar y presentar quesos de forma profesional, un elemento clave en catering y eventos gastronómicos.

Introducción a cata de vinos

Aprende sobre las diferentes catas de vinos y maridajes para eventos, así como a elegir el vino adecuado para cada ocasión y diversas técnicas de servicio y protocolo en eventos.



Plazas limitadas 
¡No te quedes sin la tuya!

☎ 692 342 261 ✉ angela.alonso@cesal.org
☎ 692 342 270 ✉ amara.alegret@cesal.org