



TALLER

CORTE DE JAMÓN



Pilsaeduca
ESCUELA DE HOSTELERÍA

Avda. San Rafael, Parque Albán
18100 Armilla, Granada (España)
T. 958 570 200 - 660 887 927
info@pilsaeduca.com



pilsaeduca.com

ESCUELA DE HOSTELERÍA **Pilsaeduca**



QUIÉN

Miguel Ávila Galisteo

Jefe de sala por la escuela de hostelería La Fonda, Málaga y **cortador profesional de Jamón, con una experiencia en restauración de 20 años y como maestro cortador desde hace 15 años.**

Miguel se ha desarrollado profesionalmente tanto en tiendas gourmet, caterings y congresos, así como en restaurantes (restaurante La Deriva, tienda gourmet Azabache, Palacio Ferias y Congresos de Málaga, etc.) y cursos de formación.

Actualmente imparte clases **para profesionales y entusiastas en el mundo del Jamón.**

QUÉ APRENDERÁS

Este taller tiene como objetivo ofrecer los conocimientos básicos para la iniciación al corte del jamón, tanto para alumnos de las escuelas de hostelería, profesionales del sector y al público en general, que puedan estar interesados en el corte del jamón y la adquisición de conocimientos relacionados con el mismo.

TEMARIO

1. Qué es un jamón.
2. Cómo elegir un buen jamón.
3. Consejos de seguridad e higiene.
4. Selección y mantenimiento de la tabla jamonera.
5. Colocación del jamón en la tabla.
6. Limpieza del jamón.
7. Iniciación del loncheado.
8. Corte de las distintas zonas del jamón.



20 Dic. 18:00 h



3 horas



15 plazas



Pilsa Educa



PRECIOS

120€ con un jamón reserva de 7 kg incluido

70€ si traes el día del taller tu propio jamón