

PROGRAMES DE FORMACIÓ SECTORIALS CONSORCI 2019

TAPES, CANAPÈS I PINXOS

ÀREA: TURISME, HOSTALERIA I JOC

MODALITAT: PRESENCIAL

20H



OBJECTIUS

Objectius generals:

- Fer receptes i trucs per a crear tot tipus de tapes, des de les més comuns fins a petites degustacions de propostes originals que sorprendran el paladar dels nostres clients.
- Treballar propostes de canapès i entrants per a planificar una oferta gastronòmica moderna i de qualitat.

CONTINGUTS

1. Canapès (mise en place).

- 1.1. Trucs en l'elaboració. Algunes propostes: salmó , sobrassada, espàrrecs, vegetals, bacallà, pomada de mantega, etc.

2. Tapes.

- 2.1. Procés d'elaboració i conservació.
- 2.2. Procés de presentació (vaixella i estris pel servei).
- 2.3. Algunes propostes: entrepans de vieira, pop gallega a la meva manera, etc.

3. Pinxos - Matèries primeres més utilitzades - Tall, confecció decoració i presentació en safates.

- 3.1. Conservació i receptari. Algunes propostes: patés, torta casar amb figues confitades, etc.