1ª FORMACIÓN EN CORTE DE JAMÓN EN LUXEMBURGO

14.09

Cité Henri Dunant 10, L-8095 Bertrange (Luxembourg)

Organizado por: Cámara Oficial de Comercio de España en Bélgica y Luxemburgo

La Cámara Oficial de Comercio de España en Bélgica y Luxemburgo, en colaboración con La Academia del Cortador*, le invita al primer taller de corte de jamón en Luxemburgo, bajo la dirección especial del Maestro Cortador José Cristóbal Alvarez García.

Este curso está dirigido no sólo a los profesionales del sector de la restauración, sino también a cualquier persona que desee profundizar en el "arte" del corte de jamón. Su objetivo es proporcionar los principios básicos para el corte y loncheado desde el jamón al hueso. Este curso es también el primer paso para obtener el diploma de "Cortador".

*La primera escuela del Benelux que enseña el corte profesional de jamón a mano.

THE CORTADOR ACADEMY
JOKA
GUARANTEED

José Cristóbal Álvarez García, con un amplio conocimiento de los jamones, obtuvo su reconocido diploma de Maestro Cortador en la Escuela Internacional de Cortadores de jamón.

Su vida está dominada por los jamones "top" y es un gran maestro en el corte de esta delicatessen.

Programa

09:00 → BIENVENIDA

09:15 → INICIO DE LA FORMACIÓN

- Estudio de los diferentes tipos de jamón y sus características.
- El jamón ibérico y su normativa: las diferentes variedades y regiones.
- Técnicas para aprender a cortar jamón a mano a la manera de un auténtico cortador.
- Preparación y limpieza del jamón, técnicas de corte, presentación en el plato.

17:30 → FIN DEL CURSO

Características de la formación.

- Cada participante corta un jamón completo, que se lleva después de la formación.
- Recibirá su "Diploma de la Academia del Cortador" para el "Bachelor de Jamón" con la insignia bordada "La Academia del Cortador" para coser en tu propio delantal.

Cuota de participación

- **Precio para socios de la Cámara: 375,00 € + 21 % IVA por persona.**
- **Precio para no socios de la Cámara: 425,00€ + 21% IVA por persona.**

Este precio incluye: el alquiler del local, la comida y la formación y el material proporcionado: Jamonero Afinox Profesional, juego de cuchillos afilados y un delantal profesional.

- La compra de su jamón (según su elección de la gama de jamones "top" de Joka). Después, se lleva el jamón que ha cortado usted mismo en bolsas envasadas al vacío.

• "Bachelor de Jamón" es un curso en grupo y no puede tener más de 10 participantes. Las plazas son limitadas.

• Idioma del curso: FR/EN/ES

INSCRIPCIÓN

En colaboración con:

JOKA

THE CORTADOR ACADEMY