

R-26	INFORMACIÓ DEL CURS AL CLIENT	
REGISTRE		
Versió 01		
Juliol 2009		

TÍTOL	CURS MONOGRÀFIC DE FORMATGES
MODALITAT	
DURADA	
CONTINGUTS*	<p>OBJECTIU: Conèixer els principals formatges nacionals i Internacionales més habituals al restaurant, tot identificant el seu procés d'elaboració, així com aprendre a conservar-los, preparar-los i servir-los.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. EL FORMATGE <ul style="list-style-type: none"> - L'origen, Definició i classificació - La composició i les seves característiques organolèptiques - Factors que determinen les característiques dels formatges. - La elaboració del formatge. 2. EL TAST O DEGUSTACIÓ <ul style="list-style-type: none"> - Mecanismes neurofisiològics del tast - Metodologia del tast - El vocabulari del tast 3. LA CONSERVACIÓ i COMERCIALIZACIÓ DEL FORMATGE AL RESTAURANT <ul style="list-style-type: none"> - El rebost del restaurant - Comercialització de formatges al restaurant - La carta de formatges - Possibilitats i receptes 4. EL SERVEI <ul style="list-style-type: none"> - Normes generals per al servei - Estris i eines per al servei - Temperatura per al servei - Maridatge amb begudes i altres aliments 5. EL FORMATGE I LA GASTRONOMIA <ul style="list-style-type: none"> - Varietats de formatges i maridatge - Maridatge de vins i formatges - Maridatge de fruites, verdures i formatges - Els enemics del formatge - Utilitzacions culinàries 6. LA GEOGRAFIA DEL FORMATGE <ul style="list-style-type: none"> - Geografia del formatge espanyol - Geografia del formatge internacional <p>*(Aquests continguts són orientatius i poden sofrir variacions en funció de les necessitats de cada client)</p>
METODOLOGIA	CLASSES PRESENCIALS TEÒRICO -PRÀCTIQUES
SISTEMA D'AVUACIÓ	QÜESTIONARI: SI
CERTIFICACIÓ	CERTIFICAT D'APROFITAMENT I ASSISTÈNCIA AL CURS

Departament de Formació
Gremi de Restauració de Barcelona

R-26	INFORMACIÓ DEL CURS AL CLIENT	 GREMI DE RESTAURACIÓ DE BARCELONA
REGISTRE		
Versió 01		
Juliol 2009		

TÍTULO	CURSO MONOGRÁFICO DE QUESOS
MODALIDAD	
DURACIÓN	
CONTENIDOS *	<p>OBJETIVO: Conocer los principales quesos nacionales e internacionales más habituales en el restaurante, identificando el proceso de su elaboración, así como aprender a conservarlos, prepararlos y servirlos.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. EL QUESO <ul style="list-style-type: none"> - El origen, Definición y clasificación - La composición y sus características organolépticas - Factores que determinan las características de los quesos. - La elaboración del queso 2. LA CATA O DEGUSTACIÓN <ul style="list-style-type: none"> - Mecanismos neurofisiológicos de la cata - Metodología de la cata - El vocabulario de la cata 3. LA CONSERVACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DEL QUESO EN EL RESTAURANTE <ul style="list-style-type: none"> - La despensa del restaurante - Comercialización de quesos en el restaurante - La carta de quesos - Posibilidades y recetas 4. EL SERVICIO <ul style="list-style-type: none"> - Normas generales para el servicio - Útiles y herramientas para el servicio - Temperatura para el servicio - Maridaje con bebidas y otros alimentos 5. EL QUESO Y LA GASTRONOMÍA <ul style="list-style-type: none"> - Variedades de quesos y maridaje - Maridaje de vinos y quesos - Maridaje de frutas, verduras y quesos - Los enemigos del queso - Utilizaciones culinarias 6. LA GEOGRAFÍA DEL QUESO <ul style="list-style-type: none"> - Geografía del queso español - Geografía del queso internacional <p>*(Estos contenidos son orientativos y pueden sufrir variaciones en función de las necesidades de cada cliente)</p>
METODOLOGIA	CLASES PRESENCIALES TEÓRICO -PRÁCTICAS
SISTEMA DE EVALUACIÓN	CUESTIONARIO: SI
CERTIFICACIÓN	CERTIFICADO DE APROVECHAMIENTO Y ASISTENCIA AL CURSO

Departament de Formació
Gremi de Restauració de Barcelona