

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

TÍTOL	CURS TALL DE PERNIL
MODALITAT	
DURADA	
CONTINGUTS*	<ol style="list-style-type: none"> 1. El procés d'elaboració del pernil 2. Estris necessaris per a un bon tall 3. Morfologia del pernil 4. La utilització del ganivet. Els tres talls bàsics. 5. Conservació de la peça. Finalització i rendiment del pernil. 6. Enplatat i presentació 7. El pernil a la gastronomia <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 CORTE DE JAMÓN
MODALIDAD	
DURACIÓN	
CONTENIDOS*	<ol style="list-style-type: none"> 1. El proceso de elaboración del jamón 2. Utensilios necesarios para un buen corte 3. Morfología del jamón 4. La utilización del cuchillo. Los tres cortes básicos. 5. Conservación de la pieza. Finalización y rendimiento del jamón. 6. Emplatado y presentación 7. El jamón en la gastronomía <p>*(Estos contenidos son orientativos y pueden sufrir variaciones en función de las necesidades de cada cliente)</p>
METODOLOGÍA	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