

# CURSOS GRATUITOS SECTOR TURISMO 2010

## TEMÁTICA COCINA TRADICIONAL

1. Elaboración de guarniciones y diseño de platos. .... 20 y 21 de Septiembre en Palencia
2. El arroz..... 27 y 28 de Septiembre en Quintanilla de Valdivieso (Burgos)
3. Repostería, sus masas tradicionales y las cremas. .... 19, 20 y 21 de Abril en Valladolid
4. Cocina y salud. .... 10, 11 y 12 de Mayo en Quintanilla de Valdivieso (Burgos)
5. Tapas y aperitivos, la cocina en miniatura (1ª Edición) ..... 12 y 13 Abril en Soria
6. Tapas y aperitivos, la cocina en miniatura (2ª Edición) ..... 25 y 26 de Octubre en Avila
7. Los cortes en la cocina. .... 26 de Abril en Valladolid
8. Los pescados y mariscos en la cocina castellano-leonesa.. 17, 18 y 19 de Mayo en León
9. Postres de primavera y verano. .... 3 de Mayo en Valladolid
10. Guisos y estofados. .... 15 y 16 de Marzo en Zamora
11. Confección de menús. .... 15 y 16 de Noviembre en Avila
12. Aprovechamiento máximo de las aves en las ensaladas tibias y frías. 4 Octubre Salamanca
13. Menú de navidad. .... 18 y 19 de octubre en Zamora
14. Análisis de costes y elaboración de escandallos. .... 24 y 25 de Mayo en Zamora
15. Cocina de banquetes. .... 8, 9 y 10 de Noviembre en Burgos



**INSCRIPCIONES**  
**ESLA CENTROS DE FORMACION**  
**PABLO MORILLO N° 25 BAJO. 980.168.253 ZAMORA**  
**administracion@eslaformacion.com**

# CURSOS GRATUITOS SECTOR TURISMO 2010

## TEMÁTICA

### DENOMINACIONES DE ORIGEN, IGP Y MG DE CASTILLA Y LEÓN

1. Cocina con las figuras de calidad de las carnes frescas de Castilla y León.  
18 de octubre en Ávila
2. Asados, plancha y parrilla de las distintas piezas de carne con IGP de Castilla y León  
25, 26 y 27 de Octubre en Salamanca
3. Los cortes de carnes y embutidos con marca de calidad de Castilla y León en la cocina  
12 y 13 de Abril en Valladolid
4. Legumbres. ....8 y 9 de Noviembre en Soria
5. Repostería y panadería con marcas de calidad de Castilla y León  
24 y 25 de Mayo en Valladolid

## TEMÁTICA SERVICIOS

1. Corte de jamón..... 15 de Marzo en Zamora
2. Corte de cecina..... 20 de Septiembre en Palencia
3. Conocimiento y cata de cafés..... 22 de Marzo en Valladolid
4. Conocimiento y cata de té..... 10 de mayo en Fuentidueñas (Segovia)
5. Cata de agua. .... 25 de Octubre en Burgos
6. Cata de de cervezas y su maridaje..... 4 de Octubre en Burgos
7. Conocimiento y cata de destilados..... 26 de Abril en Ávila
8. Iniciación a la cata de vinos..... 19 y 20 de Abril en León
9. Sumiller..... 3, 4 y 5 de Mayo en Zamora
10. Conocimiento y cata de espumosos..... 15 de Noviembre en Salamanca
11. Montaje de banquetes y gestión de eventos..... 24, 25 y 26 de mayo en Palencia
12. Coctelería creativa y barman..... 17 y 18 de Mayo en Palencia



**Junta de  
Castilla y León**

**BruseFORM**  
FORMACIÓN - FOROS - SEMINARIOS - JORNADAS - PROYECTOS

### INSCRIPCIONES

**ESLA CENTROS DE FORMACION**

**PABLO MORILLO N° 25 BAJO. 980.168.253 ZAMORA**

**administracion@eslaformacion.com**

