

CURSO DE COCINA DE NAVIDAD

SEMI – PRESENCIAL



Mila Cortés Torres.

Nacida entre fogones y con más de 10 años de trayectoria profesional en cocinas de este país.

Actualmente comparte su vida profesional como empresaria de turismo en la provincia de León con la impartición de cursos de cocina, dietética y repostería.

Conoce de la mano de esta joven soriana, la cocina de navidad, donde de manera práctica utilizaremos los productos de temporada para la elaboración de sabrosos platos.

Programa:

- Entrantes frías y calientes típicos de Navidad.
- Pescados y Mariscos.
- Carnes y Asados con Frutas Secas.
- Masas y Rellenos Dulces
- Almendras en el Postre.
- Postres Navideños.

Duración:

20 h. Presenciales + 20 h. Distancia.

Horario:

Lunes a Viernes de 16:00 a 20:00 horas.

Totalmente Bonificable por la Fundación Tripartita para trabajadores del Sector de Hostelería y Turismo.

Precio para otros colectivos: Consultar.



ORGANIZA:



Consultural S.C.

www.cursoshostelerialeon.info

info@cursoshostelerialeon.info

T. 609 531 721