



ESCOLA D'HOTELERIA
ILLES BALEARS

COLABORA



MICROCURSOS

PARA CHEFS PROFESIONALES

 609 880 362

 ehib-eivissa@ehibeivissa.es

 www.ehib-eivissa.es

5 **MICROCURSOS** que proporcionarán a los participantes las herramientas y las técnicas específicas que les permitan enriquecer su repertorio culinario. Cada sesión será intensiva con una duración máxima de 3 horas, lo que facilita la integración de los conocimientos adquiridos en la práctica diaria de los cocineros y cocineras.

La formación se centrará en:

Técnicas culinarias

Aprender métodos avanzados y específicos de cada especialidad.

Ingredientes

Profundizar en la selección y manejo de ingredientes de calidad, enfatizando en la importancia de la frescura y de la estacionalidad.

Creatividad gastronómica

Fomentar la innovación y la adaptación de recetas tradicionales a contextos contemporáneos.





ESCOLA D'HOTELERIA
ILLES BALEARS

COLABORA



1
MICROCURSO



Víctor Martín

LA COCINA DE LAS AVES Y SUS ARMONÍAS CON EL VINO

27 DE ABRIL

NIVEL REQUERIDO MEDIO - ALTO

DURACIÓN: 3 horas (de 10 a 13 h)

PRECIO: 40 €

PLAZAS: 12 personas

PLATOS

Becada en crapuline, trufa y paté de sus intestinos

Pichón de bresse en tres cocciones

Cordoniz rellena en escabeche

Tórtola con trigo



ESCOLA D'HOTELERIA
ILLES BALEARS

COLABORA



2
MICROCURSO



Sergio Manzano

DE LA HUERTA A LA DEHESA

4 DE MAYO

NIVEL REQUERIDO MEDIO - ALTO

DURACIÓN: 3 horas (de 10 a 13 h)

PRECIO: 40 €

PLAZAS: 12 personas

Este curso propone un recorrido por una forma de entender la cocina que pone el foco en lo esencial: el producto, el origen y el respeto por la tradición. A través de una muestra representativa de la cocina del restaurante A'Barra, se trasladará a los profesionales una visión clara y coherente de la alta gastronomía contemporánea basada en la sencillez bien ejecutada.



ESCOLA D'HOTELLERIA
ILLES BALEARS

COLABORA



3
MICROCURSO



Carlos Maldonado

HECHOS DE BARRO

11 DE MAYO

NIVEL MEDIO - PARA TODOS LOS PÚBLICOS

DURACIÓN: 3 horas (de 10 a 13 h)

PRECIO: 20 €

PLAZAS: 40 personas

PLATOS

Yema con sabayón con cata
de manitas de cerdo y carabinero con cata

Bacalao con pilpil de cebolla asada con callo y limón negro con cata

"Viva Méjico, cabrones!!!"

Perdiz en escabeche



ESCOLA D'HOTELERIA
ILLES BALEARS

COLABORA



4
MICROCURSO

Ramon Utset i Mas

CHARLA COMPLEMENTARIA

El arte de afilar

26 DE MAYO

NIVEL REQUERIDO MEDIO - ALTO

DURACIÓN: 3 horas (de 10 a 13 h)

PRECIO: 40 €

PLAZAS: 12 personas

FILOSOFÍA

Tenemos las cosas claras. Nuestro objetivo, ahora y siempre, es ayudar a los cocineros a elevar su cocina a través de un buen uso de sus cuchillos. Hay dos ideas que definen nuestra forma de entender la simbiosis cuchillo-cocina. Nunca nos cansaremos de repetirlas.

El cuchillo es la principal herramienta de la cocina.



ESCOLA D'HOTELERIA
ILLES BALEARS

COLABORA



5
MICROCURSO



Andreu Genestra

MAR MEDITERRÁNEO

1 DE JUNIO

NIVEL REQUERIDO MEDIO - ALTO

DURACIÓN: 3 horas (de 10 a 13 h)

PRECIO: 40 €

PLAZAS: 12 personas