

# Formació contínua

## Curs de cuina tradicional catalana i nadalenca



**Professor: Josep Maria Freixa**



## TEMARI

En Josep Maria Freixa, ´és un reconegut cuiner amb experiència en les millors cuines de la ciutat.

La cuina catalana és una de les cuines tradicionals més conegudes arreu, també se la coneix com la cuina del poble. Es tracta d'un menjar senzill i conreats a la terra.

A *Sabores*, taller de cuina i ara a l'escola d'hostaleria Vedruna volem apropar els nostres alumnes al receptari tradicional de la cultura catalan, a través de l'elaboració de `lats que mai haurien de desaparèixer.

Aprendren noves receptes nadalenques i tradicionals que siguin de fàcil elaboració a casa o d'aplicació al restaurant.

## METODOLOGIA

Posarem en pràctica tots els continguts del curs, després de cada una de les explicacions del xef.

|                         |   |
|-------------------------|---|
| <b>COST DEL CURS:</b>   | 217.80€                                   |
| <b>DURADA:</b>          | 4 sessions de 3 hores. De 16h a 19h.      |
| <b>TEMPORALITZACIÓ:</b> | 30/11/21 , 09/12/21 , 14/12/21 , 16/12/21 |

