

Escuela de Hostelería y Turismo



y



Curso Corte de Jamón Ibérico de Cebo

Formación Presencial (grupos reducidos). Todos los sectores.

Días 27, 28 y 29 de noviembre de 2017 (fecha límite de inscripción: 22 de noviembre de 2017)

Mañanas de 10:00 a 13:00 horas, tardes de 16:00 a 19:00 horas y noches de 20:00 a 23:00 horas.

Material por participante: 1 Jamón Ibérico de Cebo entre 7,5 y 8 Kg., Juego de Cuchillos Profesional, Bolsa para Cuchillos, Soporte Jamonero Giratorio y Plegable Profesional, Delantal, Material para la teoría, etc. Todo el material entregado al alumno una vez finalizado el curso, quedará en posesión de éste. Así mismo, el jamón se loncheará y se embasará al vacío, para que cada participante se lo lleve a casa.

Contenido

1. Teoría de Corte. Tipos de jamones. Denominaciones de origen. Tipos de cuchillos. Seguridad en el corte. Partes del jamón. Técnicas de corte.
2. Posicionamiento del jamón y pelado de pieza. Corte de medio jamón (Babilla).
3. Corte de medio jamón (Maza) y explicación sobre emplatado. Teoría y práctica.
4. Como sacarle el mayor rendimiento al jamón.
5. Reinventarse para conseguir resultados extraordinarios.