



Conselleria de Economía, Industria, Turismo y Empleo - CdT Interior de Alicante – en colaboración con el Ayuntamiento de Salinas, organiza el curso de Formación Profesional para el Empleo:

“TÉCNICAS DEL CORTE Y SERVICIO DEL JAMÓN (SALINAS)”

Dirigido a:

Personal de sala y cocina en activo de establecimientos hosteleros de la Comunidad Valenciana

Objetivo:

Que los participantes adquieran los conocimientos fundamentales que les permitan realizar un correcto corte y servicio del jamón.

Contenido:

- 1.- Diferentes D.O del jamón en España.
- 2.- Proceso de secado de un jamón/ Anomalías
- 3.- Técnicas de corte./Utensilios básicos
- 4.- Emplatado
- 5.- Máximo rendimiento del jamón
- 6.- Conservación

Fecha: 9 de marzo de 2015

Horario: 16:30 a 20:30 horas

Duración: 4 horas

Matrícula: Gratuita cofinanciada por el Fondo Social Europeo

Lugar: Cafetería Castelló, Avda. Rambla, 22

Información: 965 93.54.71 / 965.47.90.01

Inscripción: Presentar la solicitud en el Ayuntamiento de Salinas, Plaza de España, 8 o inscribiéndose en la página web www.cdt.gva.es, adjuntando fotocopias de su DNI y última nómina, o último recibo de autónomo o certificado de la empresa actualizado. El curso se podrá anular si no

se completa el número de plazas establecidas para el mismo. Para recibir el certificado del curso es imprescindible una asistencia mínima del 80% y superar los módulos correspondientes. Los días y horas previstas en cada curso podrían sufrir alguna modificación, que se comunicará a las personas interesadas que se hayan inscrito. Los participantes deberán comprobar que han sido admitidos a un curso vía web, e-mail ó teléfono.

Plazas limitadas:

Fecha límite 2 de marzo de 2015.



www.facebook.com/CdTAlicante



www.twitter.com/CdTAlicante