

ACCIÓ FORMATIVA

Formatges per restaurant al Celler la Vinyeta

XERIGOTS

OBJECTIU

Conèixer les diferents classes de formatgestant a nivell d'elaboració i presentació com a nivell de venda a sala

CONTINGUTS

Coneixements per decidir

Origen del formatge
Introducció als tipus de llets i elaboracions
Artesans vs. Industrials
Producció del formatge
Maduració

Coneixements pràctics per aplicar

Formatges de preparació en barra
Com preparar el formatge pel seu consum
Protagonisme al servei de sala, valor afegit
Maridatge de vins per a taules de formatges
Elaboracions culinàries amb formatge i la seva harmonia amb els vins

METODOLOGIA:

Teòric pràctica: Partint de la realitat dels participants en la formació ens aprofitarem als continguts a assolir en l'activitat formativa.

LLOC D'IMPARTICIÓ: Celler La Vinyeta

DURADA: 16 hores

DATES: 28 de febrer i 7, 14 i 21 de Març de 10.30 a 14.30

PREU: 100% Subvencionat pel Consorci de la Formació Contínua de Catalunya.

Productor i afinador de formatges especialitzat

Tast de 50 formatges

Pràctiques d'elaboració

Propostes de maridatges

Tast de 12 vins

Docent: Roderic Pérez Ferran

Professor de Serveis de Restauració. Institut Joan Ramon Benaprès (Sitges)

Amplia experiència en el món de la restauració i en el món de la docència.