

FORMATGES PER A RESTAURANTS (16h)



Dirigida a **empreses i professionals de la restauració**. En el curs s'aprendrà quins són els formatges que més s'adiuen a la seva carta, com presentar-los i com maridar-los amb vins. El curs té una clara vessant pràctica, per això s'inclouen **tasts de diferents productes**. En total es tastaran 50 formatges diferents, que es maridaran amb 15 vins, amb els que els alumnes podran fer pràctiques d'elaboració i fer propostes de maridatge.

Durada 16h

Calendari

Lloc de realització: Celler Can Casals. C/Ignasi Mas s/n. Camí de Sant Esteve a La Beguda. 08635 Sant Esteve Sesrovires (Barcelona)

INSCRIU-TE

Destinataris

Aquesta formació és totalment subvencionada i està adreçada prioritàriament a persones treballadores ocupades tot i que també hi ha un percentatge de places per admetre persones desocupades.

Places disponibles i assistència

24 places. Es valoraran les sol·licituds segons criteris d'idoneïtat i recepció. És necessària una assistència mínima al 75% de les hores programades.

Professorat

L'empresa encarregada de fer la formació és [Xerigots](#), un dels únics espais d'afinat de formatges de Catalunya. Seleccionen formatges artesans de gran qualitat, els conserven, afinen i serveixen al punt òptim de consum a restaurants i botigues. Tenen botiga pròpia a Vilafranca del Penedès i organitzen tastos i activitats a l'obrador i a la botiga. La formació també comptarà amb Roderic Pérez com a professor principal, tècnic d'Hosteleria i professor de Serveis de Restauració a l'Escola d'Hosteleria de Sitges

Objectiu generals

Conèixer la versatilitat del formatge en la gastronomia i aplicar aquest producte al seu negoci, ja sigui a través de plats gastronòmics, a la carta, bufets, tapes, etc

Metodologia i suports

Curs eminentment pràctic on, a través del tast dels diferents productes s'aprofundirà en els aspectes més interessants a conèixer sobre com preparar, servir i degustar formatges i vins, sempre des d'una perspectiva professionalitzadora que permeti als assistents aplicar-ho al seu negoci.

Continguts

S'oferiran continguts sobre història, tipus de llets, tipus d'elaboracions, l'afinació de formatges, la seva preparació per al consum en bars i restaurants, elaboracions culinàries amb formatge i maridatge amb vins.