

Academia
Sistem
Formacion



Jornadas Alta Cocina

ELCHE 2022

SISTEM FORMACIÓN



Se realiza en:

SALONES MARTINO ELCHE



CONTENIDO DE LAS FORMACIONES
COCINA - SALA - ARROCES
VINOS Y COCTELERIA

INFORMACIÓN



633194874



info@sistemformacion.com

COLABORA



29 Marzo

Salones Martino Elche

Academia
Sistem
Formacion



Julia Trota - Adrià Edo

Restaurante Dit i fet

Dit i Fet
Recomendado



Curso:

ALTA COCINA DE GIRONA

HORARIO: 10_00 A 15_00

Adrià Edo en los fogones y **Julia Trota** en la sala, ambos ex-Celler de Can Roca, restaurante que apuesta por una cocina singular, con personalidad y a unos precios asequibles

Contenido de la formación:

Recetario de **cocina catalana** tradicional actualizada.

El **sistema de Briefing** o reunión de estatus jefe de área y equipo.

Acomodar a los clientes, comanda y venta. Maridajes.

Elaboración y degustación de diferentes platos vanguardistas.

Técnicas de cocina aprendidas en el **Celler de Can Roca** resumidas y aplicadas a una cocina de mercado actual.



4 Abril

Salones Martino Elche

Academia
Sistem
Formacion



Formador
Sargis Kocharyan

Mejor Bartender del año.



Curso



Protocolo y servicio en barra

HORARIO: 10_00 A 15_00

Mejor Bartender Comunidad Valenciana 2021
Head Bartender en Only You Valencia.

Contenido de la formación:

Coctelería clásica innovadora para todos los públicos.

Protocolo de servicio y **atención al cliente.**

Elaboración del "The Perfect Server".

Cócteles de temporada y decoraciones.

Nuevas tendencias de trabajo y Fidelización de los clientes.



11 Abril

Salones Martino Elche

Academia
Sistem
Formacion



Luis Valls - Edu Torres

Restaurante El Poblet – Molino Roca



2 SOLES
Guía Repsol

Curso:

EL ARROZ Y SU AMPLITUD

HORARIO: 10_00 A 15 _00

De la mano de dos auténticos **maestros arroceros**, descubre los secretos para dominar las técnicas de los arroces y caldos.

Selección de recetas con los **arroces Top** del Mediterráneo.

Contenido de la formación:

Evolución histórica del **arroz** y su aplicación en la Alta Cocina.

Aprende a seleccionar el grano y su **cocción perfecta**.

Como elegir el tipo de fuego para cada arroz.

La importancia de los sofritos.

Los pulidos del arroz.

Degustación de arroces hechos en **fuego y a leña**.





INSCRIPCIÓN JORNADAS ALTA COCINA ELCHE 2022

Calendario de Formación y precios:



29 Marzo

Alta Cocina y Sala
200,00€



11 Abril

El Arroz y su amplitud
200,00€



4 Abril

Cocteles y Destilados
80,00€

Precios Jornadas completas **3 cursos:** 420,00€

Posibilidad de bonificar con formación programada.
(Consultar precios bonificación, la bonificación incluye apartado online)



**Bonificado
100%**

Lugar de realización:



Restaurante Salones Martino Elche

Av. de Dolores, Km.6 03293 Elche
Parking incluido en la entrada

Añade tus datos y completa tu inscripción:

NOMBRE Y APELLIDOS	EMPRESA	NUM. TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO

+ INFORMACIÓN



633194874



info@sistemformacion.com

El precio de tu entrada incluye:



Degustaciones



Diploma



Recetario