

CULTURA GASTRONÓMICA

Menjar i Viure
Asociación de Restauradores de Valencia

Descripción/

El Taller será impartido por cocineros y responsables de los restaurantes pertenecientes a la asociación de restaurantes Menjar i Viure de Valencia.

El objetivo del curso es introducir al alumno en el mundo de la gastronomía de la mano de profesionales del sector. Se tratan tanto los productos (arroz, carnes, pescados...) como las técnicas (cocina tradicional, de autor...) y los distintos intervinientes: productores, cocina, sala, crítica...

Durante el curso se realizarán catas y degustaciones tanto en el aula como en los restaurantes. Está prevista la visita a una bodega. Los desplazamientos serán a cargo del alumnado.

Duración/ 50 horas

Créditos Nau Gran/ 5

Precio/ 128,25 €

Horario/ Lunes de 10:00 a 12:00 h

Inici/ 14 octubre **Fin/** 11 mayo

Aula/ Campus Blasco Ibáñez

Idioma/ valenciano y castellano



Degustaciones y catas:

- Benisanó: elaboración y degustación de arroces.
- Cata de aceites
- Cata de vinos
- Visita a una bodega en Utiel. Desplazamiento y degustación a cargo del alumno
- Se pueden organizar otras actividades, siempre a petición de los alumnos que se celebren en el aula o en restaurantes de la asociación en València como catas de cerveza, quesos, jamón ... Pueden comportar costes.