

REGALA CURSOS DE COCINA ¡SÉ ORIGINAL!



OTROS CURSOS y SERVICIOS:

→ **Curso a medida:** para grupos de **10 a 14 personas** que quieran aprender sobre algún tema culinario en concreto, nosotros os haremos un curso a medida. Celebra fiestas de **cumpleaños** para niños y adultos, **reuniones de empresa**, **catas**, presentación de productos y artículos de cocina, etc...

→ **Curso/Chef a Domicilio:** para aquellos que tienen problemas de horarios, movilidad o simplemente quieren sacar más partido a su cocina. Además, si no tienes tiempo de cocinar o quieres sorprender a tus invitados también podemos cocinar el menú que desees en tu casa. Infórmate.

→ **Cursos Profesionales:** cursos de cocina y/o charlas para destinatarios diversos, como centros de salud, hospitales, residencias, centros docentes (como colegios, guarderías, etc.), caterings, restaurantes, hoteles, cursos específicos para ayuntamientos. Diseño de cartas para hostelería: menús equilibrados, cocina creativa etc... Pide información detallada. También disponemos de la opción de **ALQUILER** de aula para cursos o demos.

→ **GASTROBRADOR:** Puedes encargarnos tus platos preferidos, especialidad en masas saladas, hojaldres y repostería. Para celebrar tus ocasiones especiales con un encargo especialmente elaborado para vosotros. Visita nuestra web!

WWW.GASTROBRADOR.COM

- Para realizar cambios de algún curso se debe hacer con una antelación mínima de **10 días** antes de su fecha. De lo contrario **se perderá la plaza**. En caso de no poder asistir al curso podrá hacerlo otra persona en lugar de la plaza reservada.

Horario de información Lunes a Viernes: 10:30-13:30 18:00-20:00 Sábados (si hay curso): 10:30 a 13:30	Nos puedes encontrar en... Calle San Marcos nº1, 18005, Granada Instagram: @cocinajaviervilchez info@javiervilchez.com Tif: 958 08 94 84
--	--



JAVIER
VILCHEZ

ESCUELA DE COCINA

CURSOS ENERO 2019

C/ San Marcos nº 1, GRANADA

958 08 94 84
info@javiervilchez.com

www.javiervilchez.com



No se realizan reservas previas de los cursos
La reserva de un curso se hace efectiva mediante el pago de la plaza,
A través de nuestra web o en la misma escuela

CURSO COCINA BÁSICA	curso
De ABRIL a JUNIO	
MÁS INFORMACIÓN EL 7 DE ABRIL EN NUESTRA WEB	
CURSO COCINA AVANZADA	curso
De ABRIL a JUNIO	
MÁS INFORMACIÓN EL 7 DE ABRIL EN NUESTRA WEB	
CURSO COCINA ELABORADA	curso
De ABRIL a JUNIO	
MÁS INFORMACIÓN EL 7 DE ABRIL EN NUESTRA WEB	

TALLERES DE COCINA

Cursos de carácter presencial en formato clase magistral, en los cuales se aprenden las diferentes técnicas, elaboraciones, historia y recetas de las variadas temáticas de cada taller. La duración de cada taller es de alrededor de 2 horas.

FECHA	HORARIO	CURSO	PRECIO
Viernes 1 Febrero	18:00h 20:00h	COOKIES DULCES	18€
Viernes 15 Febrero	18:00h 21:00h	TORTITAS y CREPES SALADOS	18€
Viernes 15 Marzo	18:00h 20:00h	TORTILLAS RELLENAS	18€
Viernes 22 Marzo	18:00 20:00	TEXTURAS y GELATINAS	18€
Viernes 5 Abril	18:00h 20:00h	MASAS ESPONJOSAS Bizcochos y magdalenas	18€

CURSOS MONOGRÁFICOS

Cursos de carácter presencial de una sola jornada de duración y con la diferencia de otros cursos de que se realiza de una forma más práctica. Al final de cada curso se prueba todo lo elaborado. La duración de cada monográfico es de alrededor de 3-4 horas.

FECHA	HORARIO	CURSO	PRECIO
Sábado 2 Febrero	10:30h 14:00h	COCINA JAPONESA	AGOTADO 45€
Sábado 16 Febrero	10:30h 14:00h	TARTAS INTERNACIONALES	AGOTADO 35€
Sábado 16 Marzo	10:30h 14:00h	COCINA MARROQUÍ	AGOTADO 35€
Sábado 23 Marzo	10:30h 14:00h	LIMPIEZA y COCINADO DEL PESCADO	AGOTADO 35€
Sábado 6 Abril	10:30h 14:00h	COCINA JAPONESA	AGOTADO 45€

ESPECIAL SEMANA SANTA

- 09 Abril 17:30h → Taller de flores y leche frita
- 10 Abril 17:30h → Taller de Roscos fritos y pestiños
- 11 Abril 17:30h → Taller de Bacalao



Precio de cada taller **18€**

TALLER COCINA PARA NIÑOS



→ **8, 9 10 y 11 de JULIO**, de **10:30h a 13:30h**:

TALLER ORIENTADO A NIÑOS (8-10 años) EN EL CUAL PODRÁN APRENDER A COCINAR y COMER DE UNA FORMA EQUILIBRADA, DIVERTIDA y SENCILLA. CON ACTIVIDADES NUTRICIONALES, MANUALIDADES, VOCABULARIO EN INGLÉS, CONFECCIÓN DE MENÚS, ENSALADAS, POSTRES y MUCHAS MÁS RECETAS. CADA DÍA ELABORAN EN PRIMER PLATO, SEGUNDO PLATO Y POSTRE. TODO LO QUE PREPARAN EN EL CURSO SE LOS LLEVAN LUEGA A CASA! APÚNTATE PARA SER UN GRAN CHEF JUNIOR!!

→ Precio: **85€**

MÁS INFORMACIÓN EN **ABRIL** CON LOS MENÚS A ELABORAR EN NUESTRA WEB
(Plazas limitadas, grupo de 12 alumnos)

- Para realizar cambios de algún curso se debe hacer con una antelación mínima de **10 días** antes de su fecha. De lo contrario **se perderá la plaza**. En caso de no poder asistir al curso podrá hacerlo otra persona en lugar de la plaza reservada.