



**INFORMAZIO-OHARRA. IKASTAROA: APERITIBOAK, TAPAK ETA
PINTXOAK TRADIZIOTIK AZKEN JOERETARA.**



Laudioko hazik aperitiboei, tapei eta pintxoei buruzko ikastaro bat antolatu du, beren jarduera profesionala ostalaritza-arloan garatzen ari diren pertsonak ezagutza, trebetasun eta gaitasun profesional berriak eskura ditzaten, zehazkiago, egile-pintxoak, tapak eta aperitiboak egiteko.

NORENTZAT: Ostalaritzaren sektoreko langileak.

HELBURUA:

- Euskal eta espainiar sukaldaritzaren jatorria eta munduan izan duen iraultza ezagutzea.
- Tradizioa eta modernitatea uztartzen ikastea, aperitibo, tapa eta pintxoetan egile-lanak sortzeko.
- Aperitiboak eta azalak egiteko joera berriei buruzko oinarrizko ezagutzak eskuratzea.
- Aperitiboak eta azalak prestatzeko teknikak arin eta dinamikoki aplikatzen jakitea, joera berrien arabera.
- Aperitiboak eta azalak egiteko beharrezkoak diren ekipamenduen, makinaren, lanabesen eta erreminten azken joerak ezagutzea.
- Pintxo tradizionalaren bilakaera sortzailea.
- Tapa, osagaiak eta sukaldaritzako teknikak.
- Hainbat pintxo egitea, abangoardiako teknika eta osagaiekin.
- Azalak egitea, abangoardiako teknika eta osagaiekin.
- Testurak eta zaporeak konbinatzeko joera berriak ezagutzea.
- Aperitiboak, tapak eta pintxoak platerkatzeko eta aurkezteko modu originalak ezagutzea.
- Kontsumora bideratutako generoaren higie- eta osasun-araudiaren arabeko manipulazio zuzena egitea, eta higie- eta osasun-araudia zorrotz aplikatzea.

DATA: Irailaren 21etik aurrera, astelehen, astearte eta asteazkenetan (21.22.23-28.29.30). Sei clase guztira (18 ordu).

ORDUA: 17:00etatik 20:00etara

LEKUA: Gastronomía Museo ohia. Maistra Elorza kalea 11, Laudio.

PREZIOA: Doan.

INFORMAZIO GEHIAGO ETA IZEN-EMATEAK:



944034980



enpresetarakolaguntza@laudio.eus



NOTA INFORMATIVA. CURSO: APERITIVOS, TAPAS Y PINTXOS DE LA TRADICIÓN A LAS ÚLTIMAS TENDENCIAS



Laudio Hazi ha organizado la prestación de un curso sobre aperitivos, tapas y pintxos para facilitar la adquisición de nuevos conocimientos, habilidades y competencias profesionales por parte de aquellas personas que estén desarrollando su actividad profesional en el ámbito de la restauración, más concretamente en la elaboración de pintxos de autor, tapas y aperitivos.

DIRIGIDO A: Trabajadores del sector de la hostelería.

OBJETIVOS:

- Conocer el origen de la cocina vasca y española y su revolución en el mundo.
- Aprender a combinar tradición y modernidad para crear elaboraciones de autor en aperitivos, tapas y pintxos.
- Adquirir conocimientos básicos sobre las nuevas tendencias en la elaboración de aperitivos y tapas.
- Saber aplicar las técnicas de preparación de los distintos aperitivos y tapas de manera ágil y dinámica según las nuevas tendencias.
- Conocer las últimas tendencias en equipamientos, máquinas, útiles y herramientas necesarios para la elaboración de aperitivos y tapas.
- La evolución creativa del pintxo tradicional.
- La tapa, ingredientes y técnicas de cocina.
- Elaboración de diferentes pintxos, con técnicas e ingredientes de vanguardia.
- Elaboración de tapas, con técnicas e ingredientes de vanguardia.
- Conocer las nuevas tendencias en la combinación de texturas y sabores.
- Conocer formas originales de emplatado y presentación los aperitivos, tapas y pintxos.
- Manipulación correcta y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria del género destinado al consumo, y aplicando rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria.

FECHA: A partir del 21 de Septiembre, los Lunes, Mártes y Miércoles (21.22.23-28.29.30). Seis clases en total (18h).

HORARIO: de 17h. a 20h.

LUGAR: antiguo Museo Gastronómico. Maestro Elorza Kalea, 11, Laudio.

PRECIO: Gratuito.

INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES:



944034980



enpresetarakolaguntza@laudio.eus