



CUINA AL BUIT



Ponent:
Estíven Arraez León.
Eat. Vacuum Cooking

Objectiu:
Aprendre i perfeccionar la tècnica de cuina al buit.

Destinataris:

Professorat de la família professional d'Hoteleria i Turisme (**HOT**).

Continguts:

Durada: 20 hores

Places: 10

Dates i horaris:

Divendres 24 de **maig** de 15 a 20 hores

Dissabte 25 de **maig** de 9 a 14 hores

Divendres 31 de **maig** de 15 a 20 hores

Dissabte 1 de **juny** de 9 a 14 hores

- La cuina al buit: recomanacions de seguretat alimentària.
- L'estratègia de la cocció al buit.
- Transformacions químiques.
- Coccions directes.
- Coccions indirectes.
- Altres elaboracions i conservacions.
- Trucs a la cuina del buit.
- Noves tendències.

Lloc: IES M. Àngels Cardona (Ciutadella)

Inscripció: al portal del personal <http://portaldelpersonal.caib.es> (formació dels docents > sol·licitud cursos > DG de F. Professional i F. del Professorat > Inscriu-te), **del 01/04/19 al 05/05/2019.**

Llistat d'admesos: es publicarà el **07/05/2019**

Confirmació: al portal del personal <http://portaldelpersonal.caib.es> (formació dels docents > confirma cursos), de del **7 al 14 de maig.**

Llista d'espera: En cas d'haver-hi places vacants es contactarà amb els interessats.

CONDICIONS DE LA CERTIFICACIÓ: Per tenir dret a certificació s'han realitzar totes les activitats que formin part de l'acció formativa i obtenir-ne valoració positiva. A més s'hauran **d'aplicar a l'aula** un dels continguts de la formació i **lliurar una APLICACIÓ DIDÀCTICA** de l'activitat realitzada dins l'aula com a màxim el **16 de juny 2019** al correu: formacioserveip@gmail.com amb "CUINA AL BUIT"