



# EMBOTITS D'AVANTGUARDA

Ponent:  
**Xesc Reina Bosch**  
*Mestre xarcuter*



## Destinatari:

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

**Durada:** 20 hores

**Places:** 10

## Continguts:

- ✓ Tècniques aplicables per a l'obtenció dels embotits d'autor.
- ✓ Ingredients adequats per a l'elaboració dels embotits d'avantguarda.
- ✓ Combinacions d'ingredients.
- ✓ Matèries primeres adequades.
- ✓ Tendències dels embotits.

## Dates i horaris:

Del **3** al **6** de setembre de **9** a **14** hores

**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 27/05/19 al 16/06/2019**.

**Llistat d'admesos:** es publicarà el **18/06/2019**

**Confirmació:** al portal del personal <http://portaldelpersonal.caib.es> (formació dels docents > confirma cursos), de del **18 al 30 de juny**.

**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'ha de participar un mínim del 85% de la formació. 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 **30 de novembre 2019** al correu: [formacioserveipip@gmail.com](mailto:formacioserveipip@gmail.com) amb "Embotits d'avantguarda"