



FORMACIÓN

Catálogo de Cursos



CURSO PRACTICO DE CORTADOR DE JAMON

Sector: HOSTELERIA

CONVOCATORIA ABIERTA. Si está interesado en este curso, por favor, consulte las fechas.

Lugar Impartición: POR DETERMINAR

Modalidad: JORNADA PRESENCIAL

Duración: 4.00 horas

Objetivos:

A través de la realización de este curso práctico el alumno conseguirá los siguiente objetivos:

- Diferenciar el jamón por su estirpe racial
- Conocer la fisionomía del jamon
- Conocer la alimentación y los tipos de jamon
- Identificar los útiles y herramientas necesarios para el corte del jamon
- Conocer y desarrollar técnicas de corte de jamon
-

Contenidos:

1. PARTES DE JAMÓN
2. RAZAS DE PROCEDENCIA
3. CLASIFICACIÓN RACIAL
4. ETIQUETADO
5. PRECINTOS IDENTIFICATIVOS
6. TÉCNICAS DE CORTE DE JAMÓN
7. EMPLATADO Y PRESENTACIÓN DEL JAMÓN