

**CURSOS MONOGRAFICOS 2017-18.**

**DURACIÓN.-**  20 Horas totales repartidas en 6 sesiones

**PRIMER TRIMESTRE**

**OCTUBRE**

**COCINA HISPANO-LUSA. Prof. ADRIAN CASADO NAVAS**

**CULTURA Y CORTE DE JAMON. Prof. ANGEL COLMENERO**

**ESPECIALIDADES SALADAS DE PASTELERIA. Prof. JOSE RAMÓN.**

**INICIACIÓN A LA COCTELERIA.- Prof. MANOLO ZABALLOS.**

**NOVIEMBRE**

**COCINA DE CALDOS, FONDOS Y SALSAS. Prf. DAVID BERROCAL.**

**CURSO SUMILLER 2016. Prof. FELIX DE PRADO (Maiter y Sumiller del Alameda Palace)**

**PINTXOS DONOSTIARRAS. Prof. DANIEL DURÁN.**

**DICIEMBRE**

**COCINA SIN GLUTEN. Prf. BORJA DE LA CRUZ**

**COCINA DE NAVIDAD.- Prof. ADRIAN CASADO NAVAS**

**SEGUNDO TRIMESTRE**

**ENERO**

**COCINA CON PRODUCTOS DEL TERRITORIO. Prof. ADRIÁN CASADO NAVAS**

**CULTURA Y CORTE DE JAMON. Prof. ANGEL COLMENERO**

**FEBRERO**

**COCTELERIA CREATIVA.- Prof. MANOLO ZABALLOS.**

**MONAS DE PASCUA Y PETIT FOURSL. Prf. JOSE RAMÓN.**

**COCINA VEGETARIANA, VEGANA Y CRUDIVEGANA. Prf. DANIEL TORANZO**

**MARZO**

**COCINEFILO. Prf. BORJA DE LA CRUZ.**

**PETIT GATEAU (PASTELERIA FRANCESA). DANIEL TORANZO.**

**TERCER TRIMESTRE**

**ABRIL**

**COCINA MINIMALISTA. Prf. ADRIAN CASADO NAVAS.**

**CULTURA Y CORTE DE JAMON. Prof. ANGEL COLMENERO**

**MAYO**

**PASTELERIA INTERNACIONAL.- Prof. Prof. JOSE RAMÓN.**

**ENGAÑANDO A LA VISTA (TRAMPANTOJOS EN LA COCINA). Prf. BORJA DE LA CRUZ**

**JUNIO**

**PREELABORACIÓN Y ELABORACIÓN DE CARNES DE AVES.- Prof. DANIEL TORANZO.**

**COCTELERIA DE AUTOR.- Prof. MANUEL ZABALLOS.**