

villena.

Sabor hacer

Curso aprendizaje de carnicero-charcutero

Aprende de los mejores profesionales un oficio con gran proyección



Docente: Jorge Vedia
Formación y gestión de productos frescos



Objetivos: Principios básicos de conocimiento del producto cárnico y sus tipologías, manipulación, corte deshuesado y conservación de las piezas más habituales, herramientas y normas básicas de seguridad y de higiene que tenemos que observar a la hora de trabajar con carne



Fecha: 29, 30 y 31 de octubre de 2019 de 9h a 14h. (15 horas)



Dirigido a: Personas interesadas en iniciarse en el oficio de carnicero-charcutero.



Precio: 90€ por persona



Información e Inscripciones:

958 437 088 | Cristina Casas | formación@villenasabor.com | villenasabor.com



Sede de Granada: Ctra. Córdoba - Pol. La Vega, Nave 4, 18230 Atarfe (Granada)



Estos cursos pueden ser 100% gratuitos si tu empresa reúne los requisitos de bonificación



ESPECIAS | TRIPAS | MAQUINARIA | PACKAGING | UTENSILIOS | FORMACIÓN

OTACI S.L. - Ctra. Córdoba. - Pol. La Vega, Nave 4, 18230 Atarfe (Granada) - 958 437 088 - formación@villenasabor.com - villenasabor.com