



NOMBRE DEL TALLER: ELABORACIÓN DE MENÚ	
HORARIO: * Miércoles de 17:00 a 21:00 h	NIVEL: Iniciación
LUGAR DE REALIZACIÓN: C.C. PILAR MIRÓ	
OBJETIVOS ESPECÍFICOS: <ul style="list-style-type: none">- Aprender a diseñar y elaborar menús equilibrados y variados, en un ambiente de compañerismo y diversión.	
METODOLOGÍA: <ul style="list-style-type: none">- Combinar la teoría dada por el monitor, con su puesta en práctica bajo la dirección del monitor de la misma. Terminaremos degustando entre todas nuestras creaciones.	
¿QUÉ VAMOS A APRENDER/MEJORAR?: <u>Aprenderemos:</u> <ul style="list-style-type: none">- Diseñar un menú equilibrado.- Desenvolvernó en la cocina con destreza.- Diferentes técnicas de cocinado de los alimentos.- Combinar diferentes tipos de alimentos.- Disfrutar de la gastronomía y compartir la experiencia.	
INDUMENTARIA PROPUESTA: <ul style="list-style-type: none">- Unos mandiles.	
MATERIAL QUE SE PUEDE NECESITAR DURANTE EL CURSO: <ul style="list-style-type: none">- Los ingredientes necesarios para la elaboración de nuestras recetas y el material de uso personal.	
MATERIAL QUE EL CENTRO PROPORCIONA: <ul style="list-style-type: none">- La cocina y su equipamiento, así como los materiales de uso común genéricos.- Los ingredientes de la primera clase	