

DEMOSTRACIÓN PASTELERÍA 25 Y 26/ABRIL/2017

AMADOR CASTILLO. EXPERTO DOCENTE Y CHEF CONSULTOR.

Considerado uno de los mejores exponentes Técnicos Docentes, en el panorama de la Pastelería Profesional. Entre su dilatada experiencia cabe destacar su asesoramiento Técnico en Múltiples cadenas Hoteleras Nacionales e Internacionales como MELIA, HUSA, IBEROSTAR, PESTANA, HILTON, PARADORES, ADRIAN HOTELES y PALADIUM. Chef Ejecutivo de Pastelería durante 3 años en el complejo hotelero BAHIA PRINCIPE en Rivera Maya "MEXICO". Ha colaborado en diferentes Empresas de Tecnología como IRINOX, TECNOMAC, RATIONAL, ROBOT COUPE.

Innovador en planteamientos de Pastelería de Bufet y Postres, con conceptos de presentaciones artísticas de Frutas Talladas, Hielo, Chocolate y Azúcar, así como cocina sana y moderna.

HORARIO: 25 y 26 de abril 2017, de 16 a 20h. Con un descanso a media tarde.

LUGAR: CENTRE DE FORMACIÓ BLANCADONA SOIB (SERVEI D'OCUPACIÓ). Govern de les Illes Balears. Carretera San Antonio, Km 1.2 Ibiza.

CONTENIDO DEL CURSO

- Ideas en pastelería mini de degustación.
- Técnicas básicas y tipo de aplicación de colorantes.
- Tartas y ponches en formatos de vanguardia.
- Conceptos sobre postres emplatados.

DATOS ASISTENTE

*Rellenar obligatoriamente todos los campos del formulario.

Nombre

Apellidos

Nombre de la empresa

Negocio: Pastelería/Panadería Hostelería Tienda repostería creativa

Restaurante Cátering Hotel

Otros (indique cuál):

Calle

Número Piso

Código Postal Provincia

Municipio

Móvil/fijo

E-mail

Confirmar asistencia antes del 15 de abril: ASISTENCIA: DÍA 25 ASISTENCIA: DÍA 26