

SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN

Nombre y Apellidos:

N.I.F.: Tfno. de contacto :

E-mail :

Dirección para correspondencia:

Nombre establcmto.:

JÓVENES COCINEROS ANDALUCES 9 al 11 de febrero.

VINOS DE LA MESETA SUR Y CANARIAS 23 al 27 de febrero.

Precio por curso: 60,00,-Euros.

Horario de los cursos: De 17,00 a 20,00 hs.

Los interesados deberán ingresar en la c.c.c. 2098-0252-20-0132002970 el importe indicando en el concepto el N.I.F. y nombre del curso y remitirlo junto con la solicitud de inscripción al fax: 959.646.099
o al e-mail: jefeestudios@ehislantilla.com

La confirmación será devuelta por el mismo medio.

Descarga de solicitudes en www.ehislantilla.com

Tfno información: 959.646.098 (de 9,00 a 13,00 hs).

Subvenciona:



Organiza:



VI CURSOS PARA PROFESIONALES DE HOSTELERÍA



CONSORCIO ESCUELA HOSTELERÍA DE ISLANTILLA

**Avda. Islantilla, s/n
21449 La Antilla (Lepe)
Tfno: 959.646.010**

JÓVENES COCINEROS ANDALUCES

9 al 11 de febrero

Lunes, 9.

JULIO FERNÁNDEZ (ABANTAL-Sevilla). Formado en la Taberna del Alabardero. En 2.005 abrió Abantal donde ha conseguido su primera estrella Michelin (2.009). Elabora una cocina de autor con raíces andalusíes.



Martes, 10.

RUBÉN GONZÁLEZ (PAQUITO DÍAZ-Baeza). Formado en el Restaurante escuela Mar de Alborán (Málaga). Ha pasado por establecimientos como el Restaurante El Lago (Balneario de Panticosa), Akelarre, Na Xamena (Ibiza) hasta recalar en Paquito Díaz.

Miércoles, 11.

SALOMÉ DELGADO (VANDELVIRA-Baeza). Formada en el Consorcio Escuela de La Laguna (Baeza). Desde 2.005 trabaja como jefa de cocina en Vandelvira además de asesorar al Hotel Palacio de los Salcedo. Ha pasado por Es Racó de C´an Fabes y Sant Celoni (Madrid), Casa Pepe de la Judería y Hesperia Córdoba.

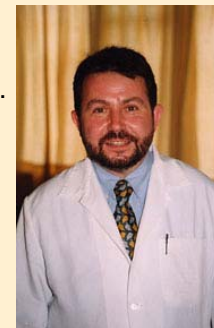


VINOS DE CANARIAS Y MESETA SUR

23 al 27 de febrero

FRANCISCO DEL CASTILLO

Master en Viticultura y Enología (Universidad Politécnica de Madrid). Profesor de Análisis Sensorial de la E.T.S.I. Agrónomos de Madrid. Profesor de la Unión Española de Catadores. Experto del I.N.E.M. en Análisis Sensorial de Vinos, de otras Bebidas y Alimentos.



Lunes, 23.

Generalidades.
Definición zonal.
D.O. Vinos de Madrid.
D.O. Mondéjar.
D.O. Métrida.

Martes, 24.

D.O. La Mancha.
D.O. Uclés.
D.O. Ribera del Júcar.
D.O. Valdepeñas.

Miércoles, 25.

D.O. Manchuela.
Vinos de la Tierra de Castilla.

Jueves, 26.

Vinos de Pago.
Vinos de Extremadura.
D.O. Ribera de Guadiana.

Viernes, 27.

Vinos de Canarias.
Vinos de Tenerife.
Vinos de las restantes islas.