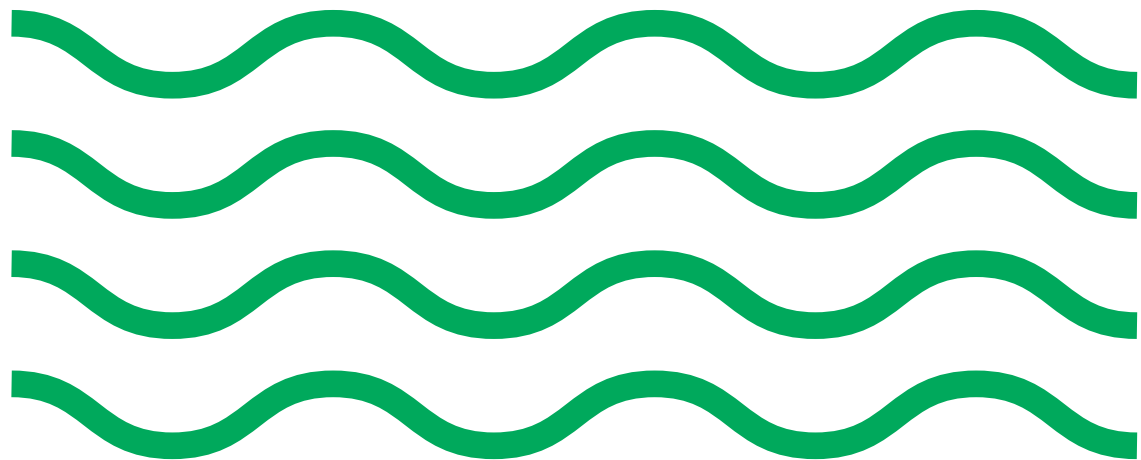
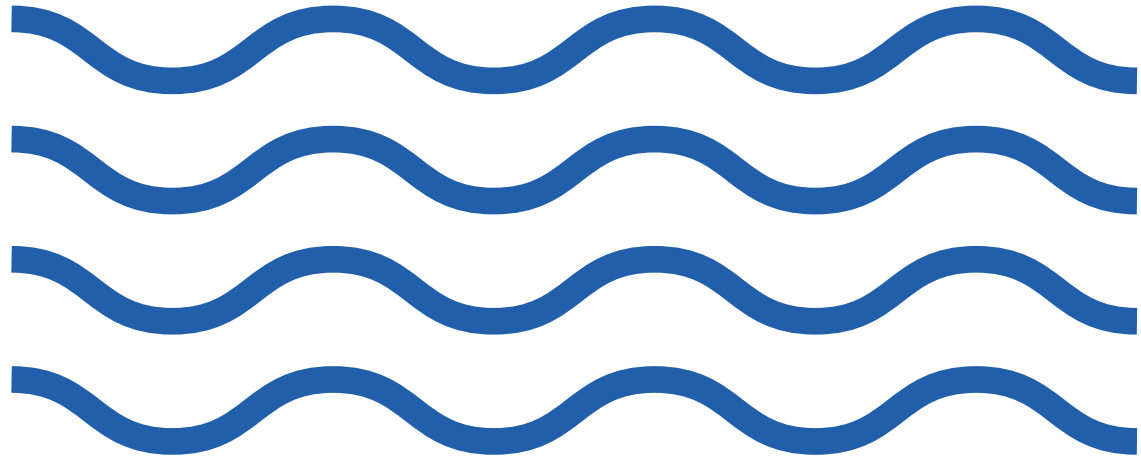


# Micogastronomía para profesionales

Formación continua  
Aprender y trabajar  
disfrutando



**Esment Escola Professional  
es un proyecto integrado de  
formación dentro de un entorno  
empresarial.**

**Dispone de una Agencia de  
Colocación propia que facilita  
el encuentro entre necesidades  
de empresas y trabajadores.**



## Acciones formativas:

**Horario:** Dos sesiones **de** 17:00 h. a 21:00 h.

**Fecha:** 24 y 26 de noviembre.

**Precio:** 120 €.

**Formador:** Antoni Pinya Florit

**Alumnos:** máx. 12.

### **Objetivos:**

Conocer y cocinar las diferentes especies autóctonas e internacionales.

### **Metodología:**

Combinación de clases teórico-prácticas en la cocina con el objetivo de que el profesional trabaje con sus propias manos el producto y las diferentes técnicas. Elaboración de diferentes platos con degustación final de las elaboraciones preparadas por los asistentes.

### **Contenido:**

Las diferentes especies y sus características.

Manipulación de las setas y consumo en fresco.

Técnicas de conservación.

Técnicas de cocinado.

La micropostería.

### **Prácticas de los contenidos:**

- Todos los participantes cocinarán platos con carnes, pescados, verduras y frutas.
- Degustación con pan Forn Pes de sa Palla y vino Gallinas&Focas.

Realizar la inscripción a través del formulario web  
(información: [info@esmentescola.es](mailto:info@esmentescola.es) o vía teléfono: 871805112)

Descuento del 20% para las empresas colaboradoras.

Consultar condiciones.

Pago a través de transferencia bancaria.

**Esment  
Escola Professional**

**Passatge Cala Figuera n°10  
07009, Palma**