

POSTRES PARA INVITADOS



Profesor: Joan Grimal, graduado superior en restauración (cocinero dulce con experiencia en distintos restaurantes gastronómicos, Jean Luc Figueras *, Coure, Espaisucre, L'Aliança*, Tinars*.)

¿No estás cansado comer siempre los mismos postres?? Te ofrecemos un curso de postres diferentes y creativos. Se elaborarán postres con técnicas modernas que seguro sorprenderán. Un curso muy creativo y con montajes de restaurante en tu propia casa... No tiene nada que ver con los cursos hechos hasta ahora!!! En vaso, en plato,...postres de alta cocina!!!

Matrícula abierta

Enviar el formulario de pre-inscripción para matricularse.

El precio incluye clase demostrativa, material didáctico, recetario, productos para la elaboración y degustación de los platos. Los cursos podrán ser anulados si el número de alumnos matriculados no es suficiente.