



Cursos de cuina 2n període

Inscripcions a partir del 14 de gener

LLOC: Espai Gastronòmic del Mercat

Cuina per a menjar bé

Una combinació de teoria i pràctica sobre alimentació saludable

Dilluns **4 i 11** de febrer de **17.15 a 19.15h**: Aproximació teòrica

Dilluns **18 i 25** de febrer de **17.15 a 20.15h**: Elaboració de receptes

Durada: 10 h

Professora: Marta Oliver, dietista-nutricionista

Preu general: 18.25€ / Preu socis: 16.80€



Cursos monogràfics:

Una varietat de cursos amb temàtiques molt concretes, de 3 hores de durada.

Preu de cadascun d'ells: General 10 € / Socis 9'2€

Tapes i pinxos amb carxofa

Dimarts **12 de febrer**
de 17.15 a 20.15h

Professor: Fede Sebastià



Receptes amb llet d'ovella

Elaboració de collada, i altres receptes
amb brull i derivats de la llet d'ovella

Dilluns **25 de març** de 17.15 a 20.15h

Professor: Carlos Gutiérrez

(cuiner de CASA ROQUE-MORELLA)



Plats japonesos fàcils sushi, gyozas, nigiri

Dimarts **7 de maig** de 17.15 a 20.15h

Professor: Fede Sebastià



-Pròximament: curs de cuina de Romania

Consell Municipal de Formació de Persones Adultes

Antic col·legi Sant Sebastià www.consellepa.vinaros.es

Tel. 964 40 74 93 consell.fpa@vinaros.es

Matins: dilluns, dimarts, dimecres i divendres d'11 a 14h

Tardes: dijous de 17 a 20h

