Cursos de cuina 19/20 2n període

Consell Municipal d'FPA Vinaròs

Cuina per a menjar bé

Una combinació de teoria i pràctica sobre alimentació saludable

31 de març i 7 d'abril de **17 a 19h**: Aproximació teòrica. Lloc: Aula 6 Centre d'FPA
21 i 28 d'abril de **17.15 a 20.15h**: Elaboració de receptes. Lloc: Espai Gastronòmic Durada: 10 h
Professora: Marta Oliver, dietista-nutricionista
Preu general: 18.25€ / Preu socis: 16.80€

Cuina per a *singles*

Cuina variada i creativa per quan estem sols. Perquè no?

Horari: Dimarts de 17.15 a 20.15h
Del 18 de febrer al 31 de març
Durada: 21 h Professor: Fede Sebastià
Preu general: 38.35€ / Preu socis: 35.30€

Cursos monogràfics:

Cursos de 3 hores de durada amb temàtiques molt concretes.
Preu de cadascun d'ells: General 10 € / Socis 9'2€

Cuina amb trufa

Dilluns **10 de febrer** de 17.15 a 20.15h
Professor: **Carlos Gutiérrez**
del Restaurant Casa Roque (Morella)

LLOC: Espai Gastronòmic del Mercat

Cuina amb patata

Per determinar
Professor: Fede Sebastià

Ofertas Costa Azahar