

17 de noviembre del 2022
de 17 a 20 horas

LA COCINA DE LAS SETAS

Dirigido al público en general y profesionales
Objetivos: Diferentes métodos de conservación.
Elaboración y degustación de recetas.
Precio: 35€

15 de diciembre del 2022
de 17 a 20 horas

EL MENÚ DE NOCHEVIEJA

Dirigido al público en general
Objetivos: Elaboración y degustación de un
menú de fiesta fácil, económico y con
productos de cercanía.
Precio: 35€

26 enero del 2023
de 17 a 20 horas

MÉTODO BATCHCOOKING

Dirigido al público en general
Objetivos: Cocina en 3 horas el menú de una
semana de manera sostenible y economizando
producto y tiempo. Elaboración de recetas y
degustación.
Precio: 35€



Escola d'Hoteleria de les Illes Balears Talleres de formación continua **COCINA**

9 de marzo del 2023
de 17 a 20 horas

RECETAS DE GRANDES SERIES DE TV

Dirigido al público en general
Objetivos: Elaboración y degustación de recetas
de las series *Narcos*, *Breaking Bad* y *La casa del
Dragón*.
Precio: 35€

20 de abril del 2023
de 17 a 20 horas

MONOGRÁFICO DEL BACALAO

Dirigido al público en general
Objetivos: Elaboración y degustación de
recetas tradicionales y actuales.
Precio: 35€

8 de junio del 2023
de 17 a 20 horas

EL ARTE DE LA PARRILLA

Dirigido al público en general
Objetivos: Tipos de carbón, encendido,
elaboración de recetas, salsas, adobos,
guarniciones y pizza. Degustación de algunas de
las recetas.
Precio: 35€

Inscripciones e información: fc-ehib@uib.es telf. 971 172 780

21 y 22 de noviembre del 2022
de 16 a 20 horas

COCKTELERIA SIN ALCOHOL

Dirigido a público en general
Objetivos: Preparar y servir de cocteles sin alcohol, tipos de jarabes y sus combinaciones. Herramientas del *bartender*. Etc.

Precio: 60€



ehib
ESCOLA D'HOTELERIA
DE LES ILLES BALEARS

13 y 14 de diciembre del 2022
de 16 a 20 horas

PLATOS DELANTE DEL CLIENTE EN RESTAURANTE A LA CARTA

Dirigido a profesionales y público en general
Objetivos: Montar platos atractivos y personalizados. Material y género. Elaboraciones en directo. Etc.

Precio: 60€

17 y 18 de enero del 2023
de 16 a 20 horas

GESTIÓN DE COSTES EN BUFFETS VACACIONALES

Dirigido a profesionales y público en general
Objetivos: Entender la gestión de un buffet e identificar las variables. Diseñar un modelo teórico y práctico de gestión viable. Etc.

Precio: 45€

Escola d'Hoteleria de les Illes Balears Talleres de formación continua Restauración

30 y 31 de enero del 2023
de 16 a 20 horas

EL MUNDO DEL BARISTA

Dirigido a profesionales y público en general
Objetivos: Conocimientos básicos del mundo del café y maquinaria. Especialidades frías y calientes.

Precio: 45€

28 y 29 de marzo del 2023
de 16 a 20 horas

DESCUBRIENDO EL VINO MALLORQUÍN

Dirigido a profesionales y público en general
Objetivos: Historia y actualidad. Variedad y presentación al cliente. Fomentar el km cero y valorar nuestros vinos.

Precio: 60€

25 y 26 de mayo del 2023
de 16 a 20 horas

ATENCIÓN AL CLIENTE EN RESTAURANTE A LA CARTA

Dirigido a profesionales y público en general
Objetivos: Fidelización del cliente. Excelencia en el trato con el cliente.

Precio: 45€

Inscripciones e información: fc-ehib@uib.es telf. 971 172 780