

TALLER: Cuina creativa per mandrosos

Nom del/a tallerista: JOSEP VIDAL I OLVEIRA

Currículum del/a tallerista: S'ha format a l'Escola de Cuina de Barcelona i a l'Escola de Pastisseria Hofman amb un gran recorregut com a docent i molta experiència en la dinamització de tallers de cuina.

Explicació del taller / Metodologia d'aprenentatge: S'elaboraran receptes fàcils i creatives. Cada sessió elaborarem un primer, un segon i les postres, per crear un menú que encaixi bé. S'utilitzen productes de temporada i amb un gran valor nutricional.

Persones a les què va dirigit: Dirigit a totes les persones que els hi agrada cuinar receptes deliciosament *resultones*.

Requisits: moltes ganes d'aprendre.

Què cal portar: devantal

Altres anotacions:

-
- **La inscripció** es farà efectiva un cop hagueu abonat l'import corresponent. El pagament es pot fer en efectiu o amb targeta.
 - El Centre es reserva el dret de **suspènre els tallers** que no tinguin un nombre mínim de persones inscrites o per qualsevol altre motiu que afecti el bon funcionament de l'activitat. En aquest cas, es retornarà l'import abonat i els suplementes de material.