

## TALLER: RECEPTES AMB PEIX

**Nom del/a tallerista:** Elisabeth Cuevas

**Currículum del/a tallerista:** Psicòloga de formació i cuinera o chef de formació i per vocació. He treballat durant molts anys en departaments de recursos humans. Des de fa 15 focalitzada totalment en el món de la cuina i gastronomia centrat en activitats gastronòmiques en diferents àmbits: tallers de cuina per adults i nens, formació per empreses i joves, team buildings gastronòmics, i altres activitats relacionades, tant per organitzacions públiques o privades com per a particulars i grups i escoles de cuina.

Formació gastronòmica en cursos de cuina i dietètica i participació en fòrums i congressos gastronòmics.

“Crec que la cuina posa en marxa les diferents aptituds i actituds de les persones, augmenta la cohesió del grup, la comunicació i ens ajudar a conèixer-nos, a saber treballar en equip i a millorar les relacions; és també una activitat que fomenta l’altruisme: cuinem per els altres.

**Explicació del taller / Metodologia d’aprenentatge:** En aquest taller puntual aprendrem receptes fàcils amb peix. Treballarem amb peix fresc per extreure el màxim partit al seu gust i comprovar les diferents versions que s’hi poden fer. Acompanyarem l’ingredient principal amb marisc per tal de cuinar receptes marineres.

**Persones a les què va dirigit:** Qualsevol persona amb inquietuds culinàries.

**Requisits:** cap.

**Què cal portar:** El suplement de 12€ en efectiu que es pagarà el primer dia del taller.

Es recomana portar caremnyola.

### 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.*