

CORTE DE JAMÓN Y CATA DE VINOS

CURSO GRATUITO

21 HORAS PRESENCIALES

Zafra – Jerez de los Caballeros – Llerena – Olivenza – Castuera

Inscripción online: www.camarabadajoz.es/preinscripcion



Antenas Locales



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo
Iniciativa de Empleo Juvenil

Cámara
Badajoz



DIPUTACIÓN DE BADAJOZ



CORTADOR DE JAMÓN y CATA DE VINOS

21 horas presenciales

Gratuito

OBJETIVOS

El curso pretende iniciar en el mundo del corte de jamón y cata de vinos. La formación de **cortador de jamón** tiene como objetivo ofrecer los conocimientos básicos para la iniciación al corte del jamón, tanto para los trabajadores del sector de la hostelería, de la industria del cerdo, profesionales del sector y del comercio de industria cárnica, que puedan estar interesados en la iniciación del corte del jamón y la adquisición de conocimientos relacionados con el mismo. Mientras que durante las horas de **cata de vinos** se identificarán las variedades de uvas, vinificación y realizar catas sencillas de los tipos de vinos más significativos, identificando sus características y sabores básicos, empleando el vocabulario adecuado y utilizando las fichas de cata.

DESTINATARIOS

Dirigido a empresas, profesionales, autónomos y emprendedores del sector hostelero, cárnico, vinícola y que deseen mejorar sus habilidades en estos ámbitos.

Aforo limitado a 14 alumnos

Tendrán preferencia los trabajadores o empresarios de la Comarca.

CONTENIDOS

Contenido Cortador de Jamón:

- 1.- Presentación del curso
- 2.- Qué es un jamón
- 3.- El cerdo
- 4.- Factores importantes
- 5.- Cómo elegir un buen jamón. A simple vista
- 6.- La cara del jamón
- 7.- La cata del jamón
- 8.- Consejos antes de pasar a la práctica



Síguenos en
facebook.

Cámara de Comercio, Industria y Servicios de Badajoz
Avda. Europa, nº 4. 06004. Tfno.: 924 234 600 Fax: 924 243 853
www.camarabadajoz.es camara@camarabadajoz.es



Síguenos en
twitter

- 9.- Seguridad e higiene
- 10.- Zona de corte
- 11.- Clasificación de los cuchillos
- 12.- La tabla jamonera
- 13.- Pasamos a la práctica

Contenido Cata de Vinos:

- 1.- Historia del vino
- 2.- Vinificación y clases de vino.
- 3.- Teoría de la cata
- 4.- Los sentidos de la degustación
 - Vista y olfato
 - Gusto, tacto y oído
- 5.- Vinos clásicos del mundo
- 6.- La cata de vinos
 - Cata de vinos blancos
 - Cata de vinos rosados
 - Catas de vinos tintos

PROFESORADO



José Luis Sánchez
Cortador de Jamón



Andrés Manuel Holguín Gómez
Sumiller



Síguenos en
facebook

Cámara de Comercio, Industria y Servicios de Badajoz
Avda. Europa, nº 4. 06004. Tfno.: 924 234 600 Fax: 924 243 853
www.camarabadajoz.es camara@camarabadajoz.es



Síguenos en
twitter

TEMPORALIZACIÓN

- La formación en Corte de Jamón tendrá una duración de 15 horas y la formación en cata de vinos 6 horas.
- 7 días de formación presencial.
- Horario de 19:00 a 22:00 horas.
- Localidades y lugar de celebración:

1º.- Zafra:

Días 9, 10, 11, 12, 13, 16 y 17 de Noviembre de 2015.
Restaurante Rogelio, avd. de la Estación nº9.

2º.- Jerez de los Caballeros:

Días 16, 17, 18, 19, 20, 23 y 24 de Noviembre de 2015.
Café Bar Hermanos Kapy, avd. Portugal nº122.

3º.- Llerena:

Días 23, 24, 25, 26, 27, 30 de Noviembre y 1 de Diciembre de 2015.
Centro Integral de Desarrollo Campiña Sur, c/Santiago, nº59.

4º.- Olivenza:

Días 30 de Noviembre, 1, 2, 3, 4, 9 y 10 de Diciembre de 2015.
Pendiente de confirmación lugar de celebración.

5º.- Castuera:

Días 14, 15, 16, 17, 18, 21 y 22 de Diciembre de 2015.
Instalaciones Salón Ovino, ctra. Villanueva, s/n.

**ACCION GRATUITA COFINANCIADA POR EL FONDO SOCIAL EUROPEO, CÁMARA
DE COMERCIO, INDUSTRIA Y SERVICIOS DE BADAJOZ Y EXCMA. DIPUTACIÓN
DE BADAJOZ**



DIPUTACIÓN DE BADAJOZ

Estamos en: Zafra, Llerena, Castuera, Jerez de los Caballeros,
Olivenza, Puebla de la Calzada, Villanueva de la Serena, Alburquerque y Almendralejo

INSCRIPCION ONLINE A TRAVÉS DE:
www.camarabadajoz.org/preinscripcion



Síguenos en
facebook

Cámara de Comercio, Industria y Servicios de Badajoz
Avda. Europa, nº 4. 06004. Tfno.: 924 234 600 Fax: 924 243 853
www.camarabadajoz.es camara@camarabadajoz.es



Síguenos en
twitter