

A CANCELA

Centro de Formación Profesional

Tortoreos - As Neves

acancela@unefa.org



Curso

III XORNADAS PROFESIONAIS DE TÉCNICAS DE DECORACIÓN CON AZUCRE E FROITAS

(eventos, buffet, catering)

Imparte:

Judit Comes

Especialista en técnicas chinas de talla,
ambientación e decoración.

(www.frutart.com)

Gerard Barsé

Campeón de Europa en azucre soprado

**Información
e reserva de prazas**

986 64 82 50

10,11 e 12 de Maio - Prezo: 200 €
todos os cursos. Consultar
prezos cursos independentes



Centro de Formación Profesional A CANCELA
Tortoreos, s/n – 36.449 As Neves
Tfno: 986.64.82.50 – Fax: 986.64.82.84
acancela@unefa.org
www.efagalicia.org

Estimados Señores:

Achegamos información sobre os cursos especializados que se impartirán próximamente na nosa escola, baixo o título: **“III XORNADAS PROFESIONAIS DE TÉCNICAS DE DECORACIÓN CON AZUCRE E FROITAS”**, ditas xornadas repartiranse nos cursos seguintes:

- Día 10 de Maio: **“INTRODUCCIÓN Á TALLA E DECORACIÓN CON FROITAS E VERDURAS”**
- Día 11 de Maio: **“TÉCNICA DE TALLA E ESCULTURA DE FROITAS E VERDURAS”**
- Día 12 de Maio: **“MONOGRÁFICO PRÁCTICO DE: ARTE EN AZUCRE”**

Os cursos sobre a talla e escultura de froitas e verduras será impartido por JUDIT COMES especialista en técnica de talla china e galardonada co título de campeona mundial de 2009 en dita especialidade.

O monográfico sobre o azucre será impartido por GERARD BARSÉ campeón de Europa de Azucre soprado.

Estes cursos están orientados para todo tipo de empresas de restauración que estén interesadas en coñecer a técnica indicada para a decoración de pratos, buffet, coctelería, arte floral e para todos aqueles profesionais que aposten pola inclusión de técnicas que aporten ao noso traballo ferramentas innovadoras e atractivas.

Agradecemos difundan esta información na medida do posible e os intersados pregamos reserven praza antes do 30 de abril. (acancela@unefa.org, Tfno. 986 648 250)