



El CdT Castellón organiza el siguiente curso:

**"Cocas tradicionales: dulces y saladas"
en Rosildos**

Objetivos:

Conocer diferentes elaboraciones tanto dulces como saladas, rápidas de elaborar en formato para porcionar.

Contenidos:

- Coca de crema de almendras y manzana
- Coca de brioche con cremoso de arnadí
- Coca de lata
- Coca de tomate natural
- Empanada de pulpo con parmesano
- Quiche de setas

Fechas: 24 de octubre

Horario: de 10:00 a 14:00 y de 15:30 a 19:30 h.

Docencia: César Romero

Dirigido a: Jefes/as de cocina, cocineros/as, ayudantes de cocina y profesionales de la restauración en activo.

Lugar de impartición: Restaurante Los Rosildos. Avda. Constitución, 23.

Plazas limitadas. Curso GRATUITO Cofinanciado por el Fondo Social Europeo
FECHA LÍMITE DE INSCRIPCIÓN: 5 días hábiles antes del comienzo del curso

DOCUMENTACIÓN NECESARIA:

- Fotocopia de la nómina / autónomo / Darde
- Inscripción telemática en: www.cdt.gva.es

Centro de Turismo de Castellón (CdT Castellón)
C/ Astrónomo Pierre Mechain, 2. 12100 Grao de Castellón.
Tel.: 964 739 800. E-mail: cdt_castellon@gva.es