



la Sartén de Cordelería

ESCUELA DE COCINA · CHEF A DOMICILIO

CURSOS SEPTIEMBRE - DICIEMBRE 2016

- **CATA DE VINOS Y MARIDAJE DE PINTXOS CON ANA CARAZO Y GÍAMANTES DEL VINO**
IMPARTIDO POR: M^a Eugenia Panera y Ana Carazo - Enóloga de “La loba” D.O Ribera de Duero
FECHAS: Martes 27 de **SEPTIEMBRE**
HORARIO: Tardes de 19.30h a 21.30h
PRECIO DEL CURSO: 28€*
- **LOS MIERCOLES CURSO DE COCINA BASICA**
IMPARTIDO POR: M^a Eugenia Panera
FECHAS: Miércoles 28 de **SEPTIEMBRE** y Miércoles 5, 19, y 26 de **OCTUBRE** y 2, 9 y 16 de **NOVIEMBRE**
HORARIO: Tardes de 19.30h a 21.30h
PRECIO DEL CURSO: 170€ (7 días) *
- **MARISCOS Y PESCADOS: TODAS LAS TECNICAS Y TRUCOS**
IMPARTIDO POR: Agustín Martínez Carvajal
FECHAS: jueves 29 de **SEPTIEMBRE**
HORARIO: Tardes de 19.00h a 21.30h
PRECIO DEL CURSO: 45€
- **PAN EN CASA CON MASA MADRE**
Taller de elaboración de pan
IMPARTIDO POR: Elena Zudaire- Gerente de Mamia- Escuela-obrador-panadería de Vitoria
FECHAS: Sábado 1 de **OCTUBRE**
HORARIO: mañanas 9:30 a 14:30h
PRECIO DEL CURSO: 55€ *
- **NUESTRO TALLER DE COCINA EN MINIATURA: TAPAS Y CANAPÉS**
IMPARTIDO POR: M^a Eugenia Panera
FECHAS: Martes 4 de **OCTUBRE**
HORARIO: Tardes de 18.00h a 20.30h
PRECIO DEL CURSO: 30€*
- **TODOS LOS SECRETOS DEL ARROZ**
IMPARTIDO POR: Agustín Martínez Carvajal
FECHAS: Jueves 13 de **OCTUBRE**
HORARIO: Tardes de 18.00h a 21.00h
PRECIO DEL CURSO: 35€
- *** CURSOS PRACTICOS**



la Sartén de Cordelería

ESCUELA DE COCINA DE CORDELERÍA

• **LOS VIERNES TALLERES PARA MINICHEFS**

De 8 a 14 años

IMPARTIDO POR: M^a Eugenia Panera

FECHAS: Viernes 14 y 21 de **OCTUBRE**

HORARIO: Tardes de 18.00h a 20.00h

PRECIO DEL CURSO: 20€ (1 día) *

• **LOS CURRYS Y MASALAS DE LA INDIA**

IMPARTIDO POR: Agustín Martínez Carvajal

FECHAS: Sábado 15 de **OCTUBRE**

HORARIO: Mañanas de 11.00h a 14.00h

PRECIO DEL CURSO: 35€

• **TALLER VIVA LA FRANCE! TARTE TATIN: DULCES Y SALADAS**

En colaboración con BonjourGetxo! Centro de francés

IMPARTIDO POR: M^a Eugenia Panera y Elisabeth Di Crosta

FECHAS: Martes 18 de **OCTUBRE**

HORARIO: Tardes de 19:30 a 21:30

PRECIO DEL CURSO: 30€ *

• **CURSO DE COCINA ENERGETICA: ALIMENTA TU SALUD (7 seminarios)**

IMPARTIDO POR: Aitziber Bilbao titulada en la Escuela de Montse Bradford junto con Eramateko asociación para la sensibilización del consumo de productos ecológicos

SEMINARIO I: ¿PARA QUE COMEMOS?

SEMINARIO II: LA ENERGIA DE LOS ALIMENTOS- RUEDAS ENERGETICAS

FECHAS: Seminario I- sábado 22 de **OCTUBRE**

Seminario II- sábado 19 de **NOVIEMBRE**

HORARIO: 10:00 a 17:00h

PRECIO DEL CURSO: 420€ * (7 días) 70€ (1 día)

• **CAPRICHOS DE ZURICALDAY: PASTAS, TEJAS, LENGUAS, HARINADOS...**

IMPARTIDO POR: Kimetz Garate – Artesano Pastelero

FECHAS: Martes 25 de **OCTUBRE**

HORARIO: Tardes de 18.00h a 21.00h

PRECIO DEL CURSO: 40€

• **COCINA DE AUTOR CON EL AIZIAN: EN OTOÑO SETAS, CAZA Y MUCHO MÁS**

IMPARTIDO POR: AITOR BLANCO ESTEFANIA- Jefe de cocina del premiado restaurante Aizian de Bilbao

FECHAS: Jueves 27 de **OCTUBRE**

HORARIO: Tardes de 18.00h a 21.00h

PRECIO DEL CURSO: 50€

• * **CURSOS PRACTICOS**



la Sartén de Cordelería

ESCUELA DE COCINA · CHEF A DOMICILIO

- **TARTAS SALADAS, TERRINAS Y CHUTNEYS**
IMPARTIDO POR: Pura Daroca
FECHAS: Jueves 3 de **NOVIEMBRE**
HORARIO: Tardes de 18.00h a 20.30h
PRECIO DEL CURSO: 35€
- **TALLER DE SUSHI**
IMPARTIDO POR: Nobuko Kani- del Restaurante Milagros
FECHAS: Sábado 5 de **NOVIEMBRE**
HORARIO: Mañanas de 11:00 – 13:00
PRECIO DEL CURSO: 50€ *
- **TALLER DE INVIERNO: FUNDAMENTOS DE LA COCINA TERAPEUTICA PARA POTENCIAR TUS DEFENSAS**

IMPARTIDO POR: Cristina Hueda- Terapeuta nutricional especializada en Nutrición Terapéutica Ortomolecular
FECHAS: Martes 8 y Jueves 10 de **NOVIEMBRE**
HORARIO: Tardes de 19.00h a 21.30h
PRECIO DEL CURSO: 65€ *
- **POTAJES Y PLATOS DE CUCHARA**
IMPARTIDO POR: Sergio Lezama- jefe de cocina Rte. Lubarrieta de Zamudio
FECHAS: Martes 15 de **NOVIEMBRE**
HORARIO: Tardes de 18.00h a 20.30h
PRECIO DEL CURSO: 35€
- **UN PASEO POR LA TOSCANA**
IMPARTIDO POR: Agustín Martínez Carvajal
FECHAS: jueves 17 de **NOVIEMBRE**
HORARIO: Tardes de 18.00h a 21.00h
PRECIO DEL CURSO: 35€
- **NUESTROS MENUS PARA NAVIDAD**
IMPARTIDO POR: M^a Eugenia Panera
FECHAS: Martes 22 y Miércoles 23 de **NOVIEMBRE** y/o
Martes 29 y Miércoles 30 de **NOVIEMBRE**
HORARIO: Mañanas de 11.00h a 14.00h
Tardes de 18.00h a 21.00h
PRECIO DEL CURSO: 70€ (2 días) 130€ (4 días)
- *** CURSOS PRACTICOS**



la Sartén de Cordelería

ESCUELA DE COCINA · CHEF A DOMICILIO

- **POSTRES CLASICOS DE LA REPOSTERIA GERMANA**
IMPARTIDO POR: Zaloa Arriaga- viajera y bloguera gastronómica
FECHAS: Sábado 26 de **NOVIEMBRE**
HORARIO: Mañanas de 10:00 – 14:00
PRECIO DEL CURSO: 40€
- **TALLER DE FOIE MÍ-CUIT...**
Elabora tu propio foie para triunfar en navidad
IMPARTIDO POR: Agustín Martínez Carvajal
FECHAS: lunes 28 de **NOVIEMBRE**
HORARIO: Tardes de 18.00h a 20.00h
PRECIO DEL CURSO: 50€*
- **TALLER DE POSTRES NAVIDEÑOS SIN AZÚCAR, LACTEOS, NI HUEVO**
IMPARTIDO POR: Aitziber Bilbao titulada en la Escuela de Montse Bradford junto con Eramateko asociación para la sensibilización del consumo de productos ecológicos
FECHAS: Jueves 1 de **DICIEMBRE**
HORARIO: Tardes de 19:00 a 21:30
PRECIO DEL CURSO: 40€ *
- **COCINA PARA PEQUES**
De 5 a 10 años
IMPARTIDO POR: M^a Eugenia Panera
FECHAS: Lunes 26, Martes 27 y Miércoles 28 de **DICIEMBRE**
HORARIO: mañanas de 11.00h a 13.00h
PRECIO DEL CURSO: 60€ *
- **COCINA PARA NO TAN PEQUES**
De 11 a 15 años
IMPARTIDO POR: M^a Eugenia Panera
FECHAS: Lunes 26, Martes 27 y Miércoles 28 de **DICIEMBRE**
HORARIO: Tardes de 17:00 a 19:00h
PRECIO DEL CURSO: 60€ *
- *** CURSOS PRACTICOS**

APUNTÁNDOSE A TRES O MÁS CURSOS, OBTENGA UN 7% DE DESCUENTO EN CADA UNO DE ELLOS.