



la Sartén de Cordelería
— ESCUELA DE COCINA · CHEF A DOMICILIO —

CURSOS FEBRERO- MARZO 2018

NUEVOS CURSOS HEALTHY KITCHEN BY THE HEALTH COMPANY:

Cenas saludables

IMPARTIDO POR: M^a Eugenia Panera junto con el equipo de Nutricionistas de The Health Company

FECHAS: Jueves 1 de FEBRERO y/o Jueves 8 de MARZO

HORARIO: Tardes de 19.30h a 21.30h

PRECIO DEL CURSO: 40€ PRECIO SOCIO HEALTH 30€ *

Para reservar contactar en The Health Company: 94 465 96 13/ 627 041 727

info@thehealthcompany.es -c/ Urquijo 13- Las Arenas

TALLER DE SUSHI

IMPARTIDO POR: Nobuko Kani- del Restaurante Milagros

FECHAS: Sábado 3 de FEBRERO

HORARIO: Mañanas de 11:00 – 13:00

PRECIO DEL CURSO: 50€ *

LOS MIÉRCOLES CURSO DE COCINA BÁSICA

IMPARTIDO POR: M^a Eugenia Panera

FECHAS: Miércoles 7, 14, 21 y 28 de FEBRERO y 7, 14 y 21 de MARZO

HORARIO: Tardes de 19.30h a 22.00h

PRECIO DEL CURSO: 170€ (7 días) *

NUESTRO TALLER DE COCINA EN MINIATURA: TAPAS Y CANAPÉS

IMPARTIDO POR: M^a Eugenia Panera

FECHAS: Jueves 8 de FEBRERO

HORARIO: Tardes de 18.30h a 21.00h

PRECIO DEL CURSO: 30€*

TALLER STREET FOOD: disfruta de la cocina callejera del mundo

IMPARTIDO POR: Agustín Martínez Carvajal

FECHAS: Sábado 10 de FEBRERO

HORARIO: Mañanas de 11:00 – 14:00

PRECIO DEL CURSO: 35€ *

*** CURSOS PRÁCTICOS**



la Sartén de Cordelería
— ESCUELA DE COCINA · CHEF A DOMICILIO —

PASTELES DE ZURICALDAY: CAROLINAS, SAINT HONORÉ Y MAS

IMPARTIDO POR: Kimetz Garate – Artesano Pastelero

FECHAS: Lunes 12 de FEBRERO

HORARIO: Tardes de 18.00h a 21.00h

PRECIO DEL CURSO: 40€

LA COCINA DEL ETXANOBE

IMPARTIDO POR: Mikel Población, jefe de cocina del Restaurante

FECHAS: jueves 15 de FEBRERO

HORARIO: Tardes de 18.00h a 21.00h

PRECIO DEL CURSO: 50€

LOS VIERNES TALLERES PARA MINICHEFS

De 8 a 14 años

IMPARTIDO POR: M^a Eugenia Panera

FECHAS: Viernes 16 y 23 de FEBRERO

HORARIO: Tardes de 18.00h a 20.00h

PRECIO DEL CURSO: 20€ (1 día) *

TALLER DE FUNDENTES Y CRUJIENTES CROQUETAS

IMPARTIDO POR: M^a Eugenia Panera

FECHAS: Sábado 17 de FEBRERO

HORARIO: Mañanas de 11:00 – 13:30

PRECIO DEL CURSO: 30€*

NUEVAS RECETAS DE VERDURAS DE INVIERNO

IMPARTIDO POR: Pura Daroca

FECHAS: Martes 20 de FEBRERO

HORARIO: Tardes de 18.00h a 20.30h

PRECIO DEL CURSO: 35€

LAS LEGUMBRES Y LOS POTAJES DE PURA

IMPARTIDO POR: Pura Daroca

FECHAS: Jueves 22 de FEBRERO

HORARIO: Tardes de 18.00h a 20.30h

PRECIO DEL CURSO: 35€

* **CURSOS PRÁCTICOS**



la Sartén de Cordelería

ESCUELA DE COCINA · CHEF A DOMICILIO

TALLER DE PAN SIN GLUTEN CON MASA MADRE

IMPARTIDO POR: Teba Gonzalez- Doctora Nutricionista del Hospital de Cruces

FECHAS: Sábado 24 de FEBRERO

HORARIO: Mañanas de 9:30 – 14:00

PRECIO DEL CURSO: 50€ *

TALLER DE BRIOCHE ARTESANAL

IMPARTIDO POR: Edu de la Horra- Colaborador de la Escuela de cocina 220º de Vitoria

FECHAS: martes 27 de FEBRERO

HORARIO: Tardes de 18:30h a 21.00h

PRECIO DEL CURSO: 35€ *

DESCUBRE LOS SABORES DE LA COCINA COREANA

IMPARTIDO POR: Agustín Martínez Carvajal

FECHAS: Sábado 3 de MARZO

HORARIO: Mañanas de 11.00h a 14.00h

PRECIO DEL CURSO: 35€

NUEVOS PLATOS DE COCINA DE AUTOR CON EL AIZIAN

IMPARTIDO POR: Aitor Blanco- Jefe de cocina del premiado restaurante Aizian de Bilbao

FECHAS: Martes 6 de MARZO

HORARIO: Tardes de 18.00h a 21.00h

PRECIO DEL CURSO: 50€

PAN EN CASA CON MASA MADRE

Taller de elaboración de pan

IMPARTIDO POR: Edu de la Horra- Colaborador de la Escuela de cocina 220º de Vitoria

FECHAS: Sábado 10 de MARZO

HORARIO: mañanas 9:30 a 14:30h

PRECIO DEL CURSO: 55€ *

ALIMENTOS DE MODA Y TENDENCIAS GASTRONÓMICAS

IMPARTIDO POR: Agustín Martínez Carvajal

FECHAS: Martes 13 de MARZO

HORARIO: Tardes 18:30- 21:00

PRECIO DEL CURSO: 35€

*** CURSOS PRÁCTICOS**



la Sartén de Cordelería

ESCUELA DE COCINA · CHEF A DOMICILIO

TALLER DE COCINA TERAPEUTICA COMO MEDICINA PREVENTIVA

IMPARTIDO POR: Cristina Hueda- Terapeuta nutricional especializada en Nutrición Terapéutica

Ortomolecular

FECHAS: Jueves 15 de MARZO

HORARIO: Tardes de 18.30h a 21.30h

PRECIO DEL CURSO: 45€ *

TALLER DE PIZZAS Y FOCCACIAS

IMPARTIDO POR: Agustín Martínez Carvajal

FECHAS: Sábado 17 de MARZO

HORARIO: Mañanas de 11:00 – 14:00

PRECIO DEL CURSO: 35€ *

CATA DE VINOS CON ANA CARAZO Y MARIDAJE DE NUESTROS PINTXOS

IMPARTIDO POR: M^a Eugenia Panera y Ana Carazo - Enóloga de “La loba”

D.O Ribera de Duero

FECHAS: Martes 20 de MARZO

HORARIO: Tardes de 19.30h a 21.30h

PRECIO DEL CURSO: 30€*

TALLER VIVA LA FRANCE! CREME BRULE'E DULCES Y SALADAS

En colaboración con BonjourGetxo! Centro de francés

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

FECHAS: Jueves 22 de MARZO

HORARIO: Tardes de 19:30 a 21:30

PRECIO DEL CURSO: 30€ *

*** CURSOS PRÁCTICOS**

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