



SEMINARIBÈRIC



TARRAGONA, JUNY 2015



CONTINGUT DEL SEMINARIBÈRIC

TEMARI:

- Món Ibèric.

Especial referència a la nova normativa del ibèric, RD 4/2014.

- Mostra del correcte tall del pernil ibèric.

Com treure el màxim rendiment d'una peça de pernil. Maximitzar els beneficis coneixent i controlant tots els costos existents.

- Tast i maridatge del pernil ibèric.

Conèixer i identificar les diferències entre els ibèrics + tast i maridatge de pernil ibèric.

**CURS IMPARTIT PER PROFESSIONALS DEL
SECTOR IBÈRIC A NIVELL INTERNACIONAL.**

CONTACTA AL 977 23 96 00 formacio@aeht.es

Associació d'Empresaris d'Hostaleria.



APUNTA'T AL SEMINARIBÈRIC

**DIRIGIT A PROFESSIONALS DE
L'HOSTALERIA I ALIMENTACIÓ**

PLACES LIMITADES

NOMÉS 65€

*** BONIFICABLES**

ESCOLLIR UN DIA:

1 o 2 DE JUNY

DE 9H A 14H

SB HOTEL, PLAÇA

IMPERIAL TÀRRACO

(TARRAGONA)

INSCRIPCIONS I MÉS INFORMACIÓ AL 977 23 96 00

*** CONSULTAR ELS REQUISITS NECESSARIS PER BONIFICAR-SE LA FORMACIÓ.**



SEMINARIBÈRIC

ORGANITZA



PLATAFORMA DE AGENTES COMERCIALES

Distribución alimentaria desde 1918

977 76 04 00

WWW.PACSL.INFO

CENTRAL@PACSL.INFO

LA SELVA DEL CAMP



**ASSOCIACIÓ D'EMPRESARIS
D'HOSTALERIA**

977 23 96 00

WWW.AEHT.ES

FORMACIO@AEHT.ES

TARRAGONA

Cambrà
Tarragona

977 21 96 76

WWW.CAMBRATGN.COM