

Curso “Quiero aprender Cocina cubana” versión 3h

Cursos cortos de Cocina Cubana

HavanaXperience, en colaboración con la Federación de Asociaciones Culinarias de la República de Cuba, ofrece cursos de cocina cubana impartidos por chefs. Dirigidos a amantes de la cocina, no profesionales.

La **Federación de Asociaciones Culinarias de la República de Cuba** (FACRC) agrupa voluntariamente a los profesionales que laboran en las artes culinarias del país. Su objetivo es contribuir al desarrollo de la profesión del arte culinario en su mejor estilo, elevando el nivel técnico, profesional y ético de sus miembros.

ARTECHEF, restaurante y proyecto atendido directamente por la dirección de la Federación de Asociaciones Culinarias de la República de Cuba, se concibe como referencia de ética, arte y maestría culinaria cubana. En él se realizan cursos, talleres, seminarios, conferencias y clases magistrales a través de los Chefs y otros profesionales de la cocina. Para ello, el local de ARTECHEF dispone de Aula demostrativa, Cocina, Salón y Bar.

Sede de los cursos: ARTECHEF. Calle 3ra. y A, Vedado, La Habana



PRECIOS POR PERSONA

Curso de 3 días	9 horas	3 h/diarias	122 €
Curso de 2 días	6 horas	3 h/diarias	102 €
Clase 1 día	3 horas		77 €

POSIBLES HORARIOS según disponibilidad. 9:00h ó 15:30h

CAPACIDAD: de 1 a 10 personas

Actualizado: 2018

HX 0071D Curso “Quiero aprender Cocina cubana” (3h)

CURSO CORTO DE COCINA CUBANA

Demostraciones y confección de PLATOS TRADICIONALES CUBANOS

**Provincia:** La Habana**Destinatarios:** no profesionales de la cocina**Participantes:** 1 a 10 personas**Duración:** 1 día (3 horas) (30min. Teoría y 2,5 hrs de Práctica)**Imparte:** Federación de Asociaciones Culinarias de la República de Cuba (FACRC)**Lugar del curso:** ARTECHEF. Calle 3ra. y A, Vedado, La Habana**Antelación mínima para solicitar:** 30 días**RESUMEN**

La experiencia de aprender, junto a chefs de Cuba. Los participantes podrán confeccionar platos del menú tradicional cubano, recibiendo además, reseña histórica de la cocina cubana de las diferentes regiones del país y los productos que intervienen en la misma. Incluye **demostración práctica y degustación de un menú representativo de platos tradicionales.**

Los participantes recibirán

- **Libro de recetas** de la Federación de Asociaciones Culinarias de la República de Cuba, adaptadas al nivel del participante.
- **Certificado** de la Federación de Asociaciones Culinarias de la República de Cuba, como **constancia de participación.**

Platos a confeccionar

Los platos a confeccionar serán representativos del contenido del curso. Se seleccionarán entre los **típicos de las diferentes regiones de Cuba o los tradicionales**, buscando diversidad de géneros y técnicas de cocción.

Pueden incluir **platos específicos que sean de interés del participante** si nos los solicita previamente.

Los cursos son muy prácticos. Los participantes **trabajan siempre con el Chef!**

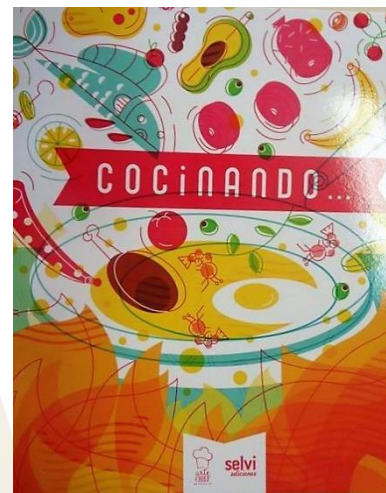
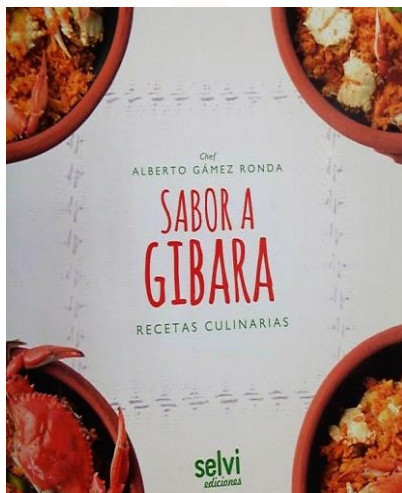
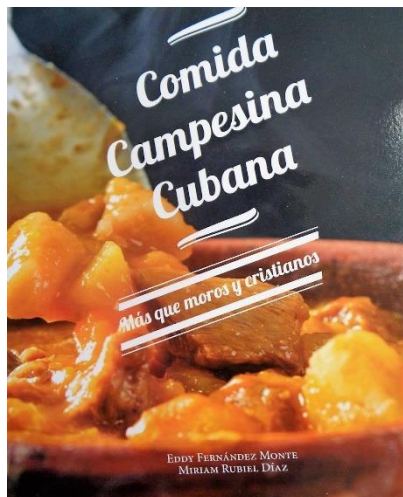
Y al final... los platos preparados se presentan con un servicio de mesa similar al del salón del restaurante.

Podrá hacerles fotos y a degustar!!

Actualizado: 2018

LIBROS DE RECETAS

de la Federación de Asociaciones Culinarias de la República de Cuba



Comida campesina cubana

Ganador nacional de Premios Gourmand en la categoría: Best Historical Recipes. "Este libro tiene una gran cantidad de recetas que son auténticos tesoros de la cultura de Cuba. Es una obra muy importante."
Edouard Cointreau, Presidente del Jurado - Gourmand World Cookbook Awards

Sabor a Gibara

Ganador nacional de Premios Gourmand en la categoría: Mejor Libro de Cocina Local. "La riqueza de la cultura culinaria Cubana está en sus regiones" Este libro es un verdadero placer."
Edouard Cointreau, Presidente del Jurado - Gourmand World Cookbook Awards

Cocinando

Ganador nacional de Premios Gourmand en la categoría: Mejor Fotografía de Recetas. "Muy buen libro y excelentes fotos, un tributo a la buena cocina de Cuba"
Edouard Cointreau, Presidente del Jurado - Gourmand World Cookbook Awards



Solicitudes y reservas

SOLICITUDES

Escribanos a viajar@havanaxperience.com indicando:

- NOMBRE COMPLETO
- CURSO QUE DESEA
 - Curso 9 horas (3 días)
 - Curso 6 horas (2 días)
 - Clase 3 horas
- FECHAS DE ESTANCIA EN CUBA
- HORARIO DISPONIBLE PARA RECIBIR EL CURSO
 - mañanas (desde 9h)
 - tardes (desde 15:30h)
 - indiferente
- PAÍS DE PROCEDENCIA
- ADAPTACIONES: Para adecuar el curso a sus necesidades, por favor, coméntenos su nivel como cocinero / Ingredientes o platos que le interesa trabajar /Intolerancias o alergia a algún ingrediente.

CUÁNDO RESERVAR

Deberá solicitar el curso **con al menos un mes de antelación**

FORMA DE PAGO

- Por adelantado al momento de la confirmación del curso por **transferencia bancaria** a la siguiente cuenta:

• BANCO SABADELL
Titular Filin Travel S.L
Nº Cuenta: 0081 5075 82 0001471849
IBAN: ES18 0081 5075 8200 0147 1849
Código BIC: BSABESBB
Entidad: Banco Sabadell Oficina 5057
Dirección del banco: c/Vitoria, 9. CP 09004 Burgos
EMAIL: viajar@havanaxperience.com
CONCEPTO: indicar EXCLUSIVAMENTE el nombre del viajero

- También aceptamos pago por **tarjeta Visa o Mastercard** (0,30% de recargo) o American Express (con 1,5% de recargo).

Gastos PARTICULARES de cancelación o modificación, para servicios sueltos :

Una vez tramitada la reserva, HXP cobrará en caso de modificación o cancelación de la misma unos gastos de:

1. En caso de la venta de servicios sueltos, el cliente abonará los gastos de gestión de 30 € por persona y los de anulación causados al proveedor del servicio.

Actualizado: 2018