

## Curso “Quiero aprender Cocina cubana” versión 6h

### 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 0072D Curso “Quiero aprender Cocina cubana” (6h)**

CURSO CORTO DE COCINA CUBANA

Demostraciones y confección de PLATOS, POSTRES Y CÓCTEL

**Provincia:** La Habana**Destinatarios:** no profesionales de la cocina**Participantes:** 1 a 10 personas**Duración:** 2 días (3 horas diarias) – Total 6 hrs: (1 hr. Teoría y 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. Recibirán una reseña histórica de la cocina cubana en general, sus características en las diferentes regiones del país y los productos que intervienen en la misma. Incluye demostración práctica y degustación de una selección de **preparaciones típicas de las diferentes regiones** y **platos tradicionales** con diferentes géneros de productos y postres cubanos y la demostración de un **coctel** emblemático de la coctelería cubana.

**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.

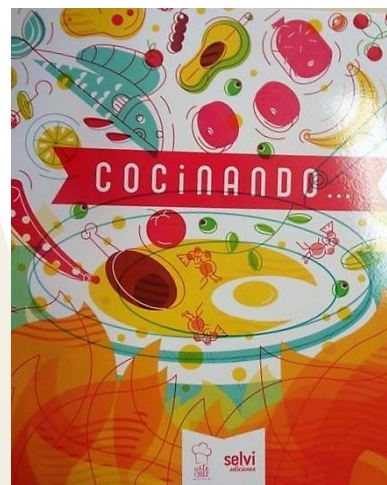
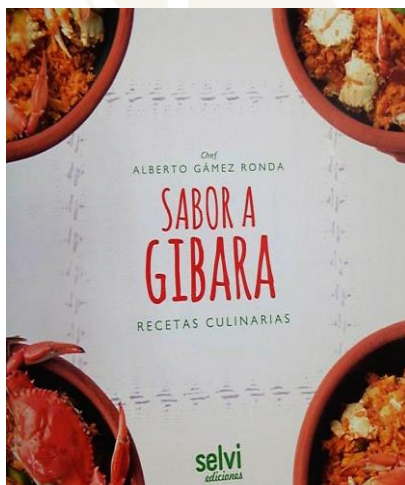
Los cursos son muy prácticos. Los participantes **trabajan siempre con el Chef!**

Actualizado: 2018

**LIBROS DE RECETAS**

de la Federación de Asociaciones Culinarias de la República de Cuba

Uno de estos libros será entregado al alumno al final del curso, según el nivel del mismo.

**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

A través del formulario de nuestra página web: [www.havanaxperience.com](http://www.havanaxperience.com) o

Escribanos a [viajar@havanaxperience.com](mailto: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
- CANTIDAD DE PARTICIPANTES
- 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:

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

- También aceptamos pago por **tarjeta Visa o Mastercard** (sin 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