



★
Escuela Superior de Hostelería
Artxanda - Bilbao

Aprender...

haciendo

Sukaldean...



Cursos "Sukaldean", aprender haciendo

Los cursos tienen una duración de **12 horas repartidas en 4 sesiones**, una sesión semanal de 3 horas de duración.

Nuevos cursos Sukaldean Iniciación I ó II y Sukaldean Perfeccionamiento I ó II, con los siguientes horarios:

- **SUKALDEAN Iniciación I ó II**
 - o *Del 16 de Junio al 7 de Julio (16-23-30 de Junio y 7 de Julio), se impartirá los lunes*

- **SUKALDEAN Perfeccionamiento I ó II**
 - o *Del 18 de Junio al 9 de Julio (18-25 de Junio y 2-9 de Julio), se impartirá los miércoles*

Estos cursos se impartirán en **horario de 15:45 a 18:45**. A continuación puedes consultar las materias que se realizan en cada sesión y por cada curso.

Todos los cursos son demostrativos y participativos, l@s alumn@s observan y elaboran los diferentes platos explicados en clase. Nuestra experiencia nos confirma la necesidad de practicar los platos bajo supervisión para que el aprovechamiento del curso sea óptimo.

Al final de cada sesión, se probarán y analizarán los platos elaborados.

El primer día de clase cada participante recibirá el material documental que se utilizará a lo largo de las cuatro sesiones.

Los grupos serán de un mínimo de 12 y un máximo de 16 personas.

Estaremos encantados de amoldarnos a las necesidades de los interesados (horarios, paquetes con almuerzo, diferentes materias...).



Escuela Superior de Hostelería
Artxanda - Bilbao

Aprender...
haciendo



Sukaldean...

SUKALDEAN INICIACIÓN I

JUNIO-JULIO 2014

	DEMOSTRATIVO	PARTICIPATIVO	DEMOSTRATIVO
Materia día 1	PATATAS GUIADAS: - MARMITAKO. - PATATAS A LA RIOJANA.	ESCALOPINES EN SALSA.	NATILLAS.
Materia día 2	ARROCES: - PAELLA. - RISOTTO.	BACALAO PIL – PIL.	ARROZ CON LECHE.
Materia día 3	VERDURAS COCIDAS: - VAINAS. - COLIFLOR CON BECHAMEL.	MERLUZA SALSA VERDE.	PERAS AL VINO.
Materia día 4	SOPA DE PESCADO.	MAGRET DE PATO.	TARTA DE QUESO.

GRUPOS DE 12 A 16 ALUMNOS – DEMOSTRACIÓN, PRÁCTICA Y CATA

Para más Información: 94 474 51 10



Escuela Superior de Hostelería
Artxanda - Bilbao

Aprender...
haciendo



Sukaldean...

SUKALDEAN PERFECCIONAMIENTO I

JUNIO-JULIO 2014

	DEMOSTRATIVO	PARTICIPATIVO	DEMOSTRATIVO
Materia día 1	PORRUSALDA CON BACALAO.	MERLUZA AL HORNO CON PANADERA.	BRAZO GITANO.
Materia día 2	ARROZ NEGRO CON ALI-OLI.	ESCALOPE CON SALSA ESPINACAS	TARTA MANZANA.
Materia día 3	HOJALDRE DE ESPINACAS Y SALMÓN.	BROCHETA RAPE Y LANGOSTINOS	TOSTA DE QUESO DE CABRA.
Materia día 4	TORTILLAS Y CANAPÉS.		

GRUPOS DE 12 A 16 ALUMNOS – DEMOSTRACIÓN, PRÁCTICA Y CATA

Para más Información: 94 474 51 10



Escuela Superior de Hostelería
Artxanda - Bilbao

Aprender...
haciendo

Sukaldean...



SUKALDEAN INICIACIÓN II

	DEMOSTRATIVO	PARTICIPATIVO	DEMOSTRATIVO
Materia día 1	PASTA: - SALTEADA CON MARISCO. - PASTA CON BECHAMEL.	BACALAO BIZKAINA.	TARTA DE ARROZ.
Materia día 2	LEGUMBRES: - LENTEJAS. - ALUBIAS. - GARBANZOS.	POLLO ASADO CON GUARNICIÓN.	MOUSE DE YOGURT.
Materia día 3	REVUELTOS: - SETAS. - VERDURAS.	RAGOUT DE TERNERA.	BIZCOCHO DE LIMÓN.
Materia día 4	VERDURAS: - VERDURAS SALTEADAS. - PANACHE.	SUKALKI DE TERNERA.	PANTXINETA.

GRUPOS DE 12 A 16 ALUMNOS – DEMOSTRACIÓN, PRÁCTICA Y CATA

Para más Información: 94 474 51 10



Escuela Superior de Hostelería
Artxanda - Bilbao

Aprender...
haciendo



Sukaldean...

SUKALDEAN PERFECCIONAMIENTO II

	DEMOSTRATIVO	PARTICIPATIVO	DEMOSTRATIVO
Materia día 1	ENSALADAS TEMPLADAS.	SECRETO IBÉRICO CON MELOCOTÓN.	MANZANA ASADA CON HELADO.
Materia día 2	TOMATE RELLENO.	CORDERO ASADO CON GUARNICIÓN.	MILHOJAS DE CHOCOLATE.
Materia día 3	MENESTRA DE VERDURAS CON REBOZADOS.	BROCHETA RAPE Y LANGOSTINOS.	TOSTA DE QUESO DE CABRA.
Materia día 4	TORTILLAS Y CANAPÉS.		

GRUPOS DE 12 A 16 ALUMNOS – DEMOSTRACIÓN, PRÁCTICA Y CATA

Para más Información: 94 474 51 10



Escuela Superior de Hostelería
Artxanda - Bilbao

Aprender...
haciendo



Sukaldean...

SUKALDEAN REPOSTERÍA I

	DEMOSTRATIVO / PARTICIPATIVO	
Materia día 1	SAN MARCOS.	
Materia día 2	TARTA DE CHOCOLATE.	
Materia día 3	TARTA DE PASTILLAJE.	
Materia día 4	PROFITEROLES Y TARTA FRÍA.	

GRUPOS DE 12 A 16 ALUMNOS – DEMOSTRACIÓN, PRÁCTICA Y CATA

Para más Información: 94 474 51 10



Escuela Superior de Hostelería
Artxanda - Bilbao

Aprender...
haciendo



Sukaldean...

SUKALDEAN PINTXOS I

	DEMOSTRATIVO / PARTICIPATIVO
Materia día 1	MEJILLÓN RELLENO, CROQUETAS, TEMPURA ORLY
Materia día 2	PIMIENTO RELLENO, TACO DE BACALAO CON PIPERRADA, CHUPITO DEL CANTÁBRICO, CREMA DE CALABAZA CON HONGO
Materia día 3	CONCHAS GRATINADAS, TARTAR DE SALMÓN MARINADO, HUEVO DE CODORNIZ CON BACON, PASTA BRICK RELLENA DE SETAS
Materia día 4	PUDIN DE PESCADO, MILHOJAS DE CALABACÍN, BRANDADA DE BACALAO, BROCHETA DE LANGOSTINO Y RAPE, BOUCHÉ DE CHISTORRA

GRUPOS DE 12 A 16 ALUMNOS – DEMOSTRACIÓN, PRÁCTICA Y CATA

Para más Información: 94 474 51 10



Escuela Superior de Hostelería
Artxanda - Bilbao

Aprender...
haciendo



Sukaldean...

SUKALDEAN REPOSTERÍA II

	DEMOSTRATIVO / PARTICIPATIVO	
Materia día 1	TARTA DE ARROZ Y NATILLAS.	
Materia día 2	PANTXINETA Y ARROZ CON LECHE.	
Materia día 3	BIZCOCHO DE NUECES Y TARTA DE MANZANAS.	
Materia día 4	QUESADA Y SOUFLÉ.	

GRUPOS DE 12 A 16 ALUMNOS – DEMOSTRACIÓN, PRÁCTICA Y CATA

Para más Información: 94 474 51 10



Escuela Superior de Hostelería
Artxanda - Bilbao

Aprender...
haciendo



INICIACIÓN AL MUNDO DEL VINO I

	DEMOSTRATIVO / PARTICIPATIVO
Materia día 1	INTRODUCCIÓN AL MUNDO DEL VINO, VITICULTURA, ENOLOGÍA MÉTODOLÓGICA Y CATA
Materia día 2	ELABORACIÓN DEL VINO BLANCO Y CATA DE BLANCOS MONOVARIETALES
Materia día 3	ELABORACIÓN DE ROSADO Y TINTO
Materia día 4	INFLUENCIA DE LA CRIANZA EN MADERA. CATA DE VINOS CON CRIANZA

GRUPOS DE 12 A 16 ALUMNOS – DEMOSTRACIÓN, PRÁCTICA Y CATA

Para más Información: 94 474 51 10

