



Información General

Duración: intensivo de 25 HORAS

Período académico: 08 al 12 de julio 2019.

Horarios: De lunes a viernes de 15-20h

Acceso: Ideal si se tienen conocimientos de cocina.

Temario:

- Nutrición Vegana
- Elaboraciones saladas
- Fermentación del kimchi, chucrut, tempeh, kombucha
- Quesos veganos
- Postres

Profesores: Chef Prabhu <http://www.prabhusukh.es/>
Robert Ruíz Moreno <https://www.kamidedeus.com/>

Certificación: Titulación propia de la Escola Superior d'Hostaleria de Barcelona, reconocida por el Gremio de Hoteles de Barcelona y el Gremio de Restauración de Barcelona.