

## **CURSO PROFESIONAL: “SUSHI PARA HOTELES” (8h)**

Formación teórica y práctica impartida por Tomeu Fluxà en la que se darán las pautas y claves para una correcta preparación y presentación de este exquisito producto.

Programa:

9:30h Inicio de la parte teórica donde se entregará un dossier completo con fotos reales y recetas sobre como preparar sushi en un hotel.

11.30h Descanso para tomar un café.

11:45h Inicio de la parte práctica con todos los pasos para la confección y servicio. (Al terminar nos comeremos el gran resultado)

17:00h Finalizará el curso con una breve conferencia sobre el futuro de nuestro turismo a cargo de un miembro de Hostelisimo.

### **Metodología**

Huimos del aburrimiento por lo que todas las ponencias son súper amenas y didácticas con el apoyo tecnológico necesario.

- Ponencias teóricas sobre cada módulo.
- Exposición de videos e imagen real.
- Ejercicios individuales y grupales.

El chef **Tomeu Fluxà** cuenta con una amplia experiencia de 20 años trabajando en puestos y sectores productivos, comerciales y directivos. Actualmente chef Corporativo. Con liderazgo, formación, análisis de clientes, servicio, atención personalizada se logra una **plena satisfacción del cliente.**

El Curso “SUSHI PARA HOTELES” tiene un coste de 150 euros.

**NOTAS:**

- No se incluyen impuestos correspondientes.
- No están incluidos los gastos de desplazamiento, alojamiento y manutención.
- No se puede reservar ninguna fecha de trabajo sin la aceptación previa de la propuesta.

Para **inscribirse** en este curso o para recibir más información sobre este u otros cursos no dude en ponerse en contacto con nosotros y le informaremos.

Teléfono: 660.013.297

Mail: [ptur@hostelisimo.com](mailto:ptur@hostelisimo.com)