



## COMUNICACIÓN

# La Escuela de Cortadores de Jamón de Teruel pone en marcha un nuevo curso los días 5,6, 12 y 13 de febrero

Las clases se impartirán dos lunes y dos martes consecutivos en el **IFPE Escuela de Hostelería de Teruel** en horario de 16 a 20 horas

**Teruel, 12 de Enero 2018.-** El periodo de matriculación para el nuevo curso ha comenzado y los interesados pueden inscribirse por medio de la página web del Consejo Regulador <http://jamondeteruel.com/es/escuela/>

El coste del curso es de **157,30 € (IVA incluido)**, matrícula que incluye seguro, manual de corte, delantal y un jamón de Teruel compartido con un compañero. Será condición indispensable hacer efectivo el pago antes de enviar la ficha de inscripción. Hay que hacerlo en la cuenta de **Caja Rural de Teruel: ES15 3080 0069 88 1000023125**

Las clases se impartirán dos lunes y dos martes consecutivos en el **IFPE Escuela de Hostelería de Teruel** en horario de 16 a 20 horas. Los alumnos, además de aprender el corte a cuchillo del jamón y de la paleta de Teruel y a sacarle el máximo rendimiento, también conocerán de la mano de profesionales hosteleros el mejor maridaje del jamón de Teruel con otros



## COMUNICACIÓN

alimentos y bebidas: vino blanco, tinto, cerveza, cava... Asimismo aprenderán a elaborar pinchos y tapas, a presentar platos creativos y a conocer los principios básicos del manipulador de alimentos.

Se trata por tanto de un curso completo que aborda distintas disciplinas y que otorga un reconocimiento profesional para el corte de jamón a cuchillo avalado por las entidades que han impulsado esta Escuela: **Consejo Regulador del Jamón de Teruel, Escuela de Hostelería y Asociación de Empresarios Turísticos de Teruel.**

Una vez finalizada la formación, los alumnos obtendrán un diploma acreditativo por parte de la Escuela de Cortadores de Jamón de Teruel.

Saludos, Comunicación Jamón de Teruel

[www.jamondeteruel.com](http://www.jamondeteruel.com)