

## CURSO DE ESCULTURA CON FRUTAS Y VERDURAS



## ESPECIAL HOSTELERÍA

**Iniciación a la decoración, talla y escultura con frutas y verduras.**

### ¿A quién va dirigido?

Este curso está dirigido a todas aquellas personas que trabajen en el sector de la hostelería, tales como cocineros, camareros y personal encargado de la preparación y presentación de los platos y buffet.

**Modalidad:** Presencial

**Duración:** 8 horas

**Calendario:** 19 y 26 de mayo de 17-21 horas. c/Quito, 15. Málaga.

**Formador:** contamos con Miguel Serrano, el cual ha sido galardonado con el reconocimiento internacional **“Gourmand World Cookbook Awards”** del año 2008 por el libro que tiene publicado de Decoración, talla y escultura con frutas y verduras.



Dto. Comercial  
952 627 038 / 679 308 179  
formacion@avanza-formacion.es  
www.avanza-formacion.es