

Formulant la tradició, de la cuina a l'obrador

Presencial

Monells, 19 d'octubre de 2026

Presentació i objectius

Aquest curs està orientat a professionals de la carnisseria i l'obrador que volen transformar elaboracions tradicionals en productes innovadors, sense perdre l'essència de la cuina artesana. Treballarem els aspectes tècnics que condicionen la qualitat final dels productes: la selecció de les matèries primeres, les temperatures de treball, les emulsions, les textures, la retenció de greixos i líquids, i la funcionalitat dels diferents ingredients.

Objectius:

- Innovar en les elaboracions a l'obrador.
- Aplicar tècniques d'elaboració.
- Conèixer els paràmetres que condicionen les elaboracions.

Programa

Mòdul 1. Formulació aplicada a la carnisseria.

Mòdul 2. Taller pràctic (de la cassola a l'obrador).

Mòdul 3. Innovació amb criteri.

Mòdul 4. Com pensar com un cuiner.

Mòdul 5. Degustació i debat.

Professorat

Jordi Parés. Docent de l'Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona i creador de l'aula de cuina Takkokken.

Realització

Lloc: Finca Camps i Arment s/n,
Monells

Calendari: 19/10/26

Horari: de 09.00 a 15.00 h

Durada: 6 h

Inscripcions

Us hi podeu preinscriure a l'**Escola Agrària i Alimentària de l'Empordà** a través del següent enllaç:
<https://forms.gle/gfMpju8g8VySx2Km6>

Coordinador: Sergi Altarriba
Telèfon: 972 63 01 23
a/e sergi.altarriba@gencat.cat

Cost del curs: 15 €
(Segons ORDRE ARP/23/2026, de 5 de febrer, per la qual s'aproven els preus públics de les escoles agràries).

Més informació: agricultura.gencat.cat