



- Curso modalidad: presencial (*) Garantía de aprendizaje
- Precio: 210 €/Alumno
- Material didáctico

Diploma acreditativo

- Curso Bonificable
- (1) Tutor personal
- (L) Duración: 20 horas
 - 12 horas teóricas
 - 8 horas prácticas

FORMADOR David Molina Martínez Maestro Cortador de Jamón

A QUIEN VA DIRIGIDO

iii BONIFICABLE !!!

Dirigido a todos aquellos trabajadores de hostelería en activo por cuenta propia o ajena que presenten sus servicios en cafeterías, bares, restaurantes, hoteles, comedores, residencias, etc. y quieran aprender a cortar un jamón de forma correcta y eficiente.

OBJETIVOS

Conocer la metodología y técnicas específicas para cortar las piezas con destreza y elegancia, presentar platos apetitosos y aprovechar al máximo el rendimiento de cada jamón teniendo en cuenta el uso que se va a hacer del mismo.

CONTENIDOS

PARTE TEÓRICA

- Cultura del jamón.
- Razas y características.
- Denominaciones de origen más conocidas.
- Proceso de cría, alimentación del cerdo con jamón de bellota.
- La elaboración del jamón desde la matanza hasta su consumo.
- Valores nutritivos y propiedades del jamón.
- Aprovechamiento del jamón para su máxima rentabilidad.
- Técnicas de corte y utensilios.
- Seguridad en el trabajo.

PARTE PRÁCTICA

- Limpieza de la pieza
- Colocación del jamón base iamonera.
- Técnica de loncheado
- Aprovechamiento de la pieza rendimiento
- Fases de corte y rematado de la pieza
- Emplatado en las diferentes partes
- Emplatado artístico

MATERIAL PARA EL ALUMNO

- Diploma acreditativo de asistencia al curso.
- Seguro de Responsabilidad Civil.
- Delantal.

- Bloc de notas.
- 1/3 Jamón loncheado por el alumno.

Infórmese en







FICHA DE INSCRIPCIÓN A LA FORMACIÓN PROGRAMADA POR LA EMPRESA

INDIQUE LOS DATOS DEL CURSO AL QUE DESEA INSCRIBIRSE	
NOMBRE DEL CURSO	
MODALIDAD PRESENCIAL MIXTA TELEFORMACIÓN	HORAS
DATOS DEL ALUMNO	
APELLIDOS	NOMBRE
DOMICILIO POBI	ACIÓN CÓDIGO POSTAL
TLF PARTICULAR TLF MÓVIL	Nº AFILIACIÓN S.S.
FECHA DE NACIMIENTO D.N.I.	E-MAIL SEXO F M
MINUSVALÍA SÍ 🗆 TIPO	NO NACIONALIDAD
NIVEL DE ESTUDIOS	PUESTO DE TRABAJO CATEGORÍA PROFESIONAL
SIN ESTUDIOS ESTUDIOS PRIMARIOS, EGB O EQUIVALENTE FP I (O ENSEÑANZAS TÉCNICO PROFESIONALES EQUIV.) BACHILLERATO SUPERIOR, BUP (O EQUIV.) FP II (O EQUIV.) ARQUITECTO TÉCNICO, INGENIERO TÉCNICO, DIPLOMADO DE OTRAS ESCUELAS UNIVERSITARIAS (O EQUIV.) ARQUITECTO E INGENIERO SUPERIOR O LICENCIADO OTROS (ESPECIFICAR):	DIRECCIÓN DIRECTIVOS DIRECT
TIPO DE CONTRATO	
TIPO DE CONTRATO INDEFINIDO I TEMPORAL INÚMERO	GRUPO DE COTIZACIÓN TGSS
RÉGIMEN DE AFILIACIÓN A LA SEGURIDAD SOCIAL (Señale con una cruz a la que pertenezca)	
RÉGIMEN GENERAL □ □ RÉGIMEN GENERAL (trabajadores a tiempo parcial-fijos discontinuos en período de no ocupación) □ RÉGIMEN ESPECIAL AUTÓNOMOS □ RÉGIMEN GENERAL (trabajadores en situación de regulación de empleo en períodos de no ocupación) □ □	
DATOS DE LA EMPRESA	
RAZÓN SOCIAL	C.I.F.
C.N.A.E (CÓDIGO) GRUPO C.N.A.E	
CUENTA BANCARIA IBAN ENTIDAD OFICINA D.C NÚMERO DE CUENTA	CUENTA COTIZACIÓN
PLANTILLA MEDIA AÑO ANTERIOR EXISTE R.L.T SÍ 🗆 NO 🗆 P.Y.	M.E SÍ NO BEMPRESA NUEVA CREACIÓN SÍ FECHA CREACIÓN: NO B
CONVENIO COLECTIVO	
DOMICILIO CÓDIGO POSTA	AL LOCALIDAD PROVINCIA
TLF 2º TLF E-MAIL	WEB
¿TIENE LA EMPRESA REPRESENTANTE SINDICAL?	NO 🗆
NOMBRE Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE LEGAL N.I.F PRESENTANTE LEGAL	
ASESORIA CONTACTO	
TLF E-MAIL	
IMPORTANTE: Es imprescindible para que esta ficha de Inscripción sea válida, cumplimentar todos los datos solicitados	
FECHA	

En cumplimiento de lo establecido en la Ley Orgánica 15/1999 de 13 de diciembra, de Protección de Datos de Carácter Personal le informamos que, mediante la cumplimentación de la siguiente ficha de inscripción, sus datos personales quedarán incorporados y serán tratados en los ficheros de Protección de Datos de Carácter Personal le informamos de la posibilidad de que ejerza los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición de sus datos de carácter personal en formalba.es o en FORMALBA.E.A. C. José Zorrilla, nº 9 - Bajo de Albacete

FIRMADO ALUMNO FIRMADO EMPRESA