



**ESCUELA ARGENTINA
DE PARRILLEROS**

Curso de Parrillero

La capacitación se realiza para grupos reducidos de hasta 10 alumnos como máximo, en un ambiente de trabajo real, en la Parrilla Tradicional "Checho" dictada en persona por Carlos "Paty" López, director de la **Escuela Argentina de Parrilleros**.

Están incluidos en el curso todas las materias primas y elementos de trabajo, como así también refrigerios durante la cursada.

Cada clase tiene una parte teórica muy completa y la otra práctica. Todo lo que se cocina se degusta en una comida completa con bebida y guarnición y los participantes pueden despejar cualquier duda que hubiese quedado, todo en un ambiente relajado de camaradería.

Como material didáctico se le entrega al alumno el **"Manual del Parrillero"**, guía de 12 fascículos más uno de evaluación impreso a cuatro colores. Se completa el material impreso con guías especiales también a color de algunos temas específicos del programa de estudio.

Asimismo, previo a un examen básico el último día, se le expide un certificado de la Escuela Argentina de Parrilleros.



PROGRAMA

1° CLASE

El fuego y temperaturas. Dispositivos y herramientas. Medidas de higiene y seguridad. Materias primas.

Teórico y práctico. Asado de tira y Vacío

2° CLASE

Carne vacuna. Teórico y práctico. Bife de chorizo y lomo, Achuras, parrilladas y para eventos.

3° CLASE

Porcinos; Teórico y práctico. Asador criollo, cruz o estaca.

4° CLASE

Salsas y condimentos. Teórico y práctico de Matambres. Otros alimentos p/ asar: Pizza, parrillada de vegetales, Pollos. Examen y evaluación teórico y práctico.

Degustación completa con bebidas y acompañamientos.

