



PRESENTACION DE EMPRESA

INTRODUCCION



Aula Gastronómica Andaluza nace como el resultado de la experiencia por parte de sus componentes de más de 8 años en el mundo de la Consultoría y Formación y desde la necesidad e inquietud de sus promotores de crear en Granada la primera instalación homologada, no pública, especializada en Formación para empresas del sector de la Hostelería y Restauración.



Debido a la excelencia de nuestros cursos, las amplias y completas instalaciones ubicadas en el casco urbano de Granada capital, y contar con el personal más cualificado a la hora de impartir nuestros cursos y actividades, podemos afirmar que Aula Gastronómica se ha convertido en una alternativa más que interesante dentro del panorama formativo de Granada y Provincia.

En Aula Gastronómica intentamos día a día crear una pedagogía culinaria basada en la observación de las crecientes necesidades del sector profesional y también Amater, ofertando cursos y actividades llenos de contenido en donde las demostraciones y la práctica se dan la mano en una perfecta simbiosis.

Nuestro deseo más ferviente es acercar y facilitar a todos los aficionados y profesionales culinarios los métodos más propicios para disfrutar con el aprendizaje y divertirse con la actividad dentro de la cocina.

UBICACION

Aula Gastronómica está situada en la calle Maestro Bretón 1, el centro de Granada, muy cerca de la confluencia entre calle Alhamar y Camino de Ronda.



INSTALACIONES

Contamos con 3 aulas para equipadas con todos los medios necesarios para impartir toda clase de cursos y actividades relacionadas con la Gastronomía.

- Aula Demostración
- Aula Practica
- Aula Polivalente
- Comedor para degustaciones
- Tienda Corner de Productos Seleccionados
- Recepción
- Oficinas
- Vestuarios



HOMOLOGACION



Aula Gastronómica Andaluza cuenta con el número de registro 3402 del Registro de Centros y Entidades Colaboradoras en materia de Formación Profesional para el Empleo del Servicio Andaluz de Empleo .

Cursos en los que estamos acreditados:

- Cocina. Código: HOTR0108
- Operaciones Básicas de Cocina. Código: HOTR0408
- Panadería y Bollería. Código: INAF0108
- Pastelero. Código: INAP20
- Jefe Cocina. Código: HOTR30"



ASESORIA Y CONSULTING



Nuestro departamento de Consultoría analiza las necesidades de nuestros clientes para adaptar o crear los cursos conforme a las necesidades de cada uno de ellos, cumpliendo con uno de nuestros principales objetivos: que las actividades formativas satisfagan las expectativas de cada cliente y se rentabilicen los tiempos y esfuerzos invertidos.

SERVICIO FORMACION "ON SITE"

Para aquellos clientes que debido a la complejidad de su jornada laboral de su personal, o bien debido a cualquier otro tipo de limitaciones, sea cual sea su carácter, existe la posibilidad de impartir determinados cursos y seminarios en las propias instalaciones del clientes.



En este apartado se imparten sobre todo cursos de cocina para profesionales de distintas opciones y variantes, siempre adaptándonos a las preferencias y necesidades de nuestros clientes

- Optimización de recursos
- Gestión del tiempo
- Mejora en la compra y trato a proveedores
- Elaboración de nuevas recetas
- Presentación de platos
- Etc,etc,etc....

CURSOS Y ACTIVIDADES

FORMACION PARA PROFESIONALES

Debido al cumplimiento de la legislación vigente y a la homologación oficial de nuestras instalaciones, podemos poner a disposición de nuestros clientes la posibilidad de poner en marcha cualquier plan formativo por exigente que sea. Dedicamos especial atención a:

Formación Continua

Centrada en la formación de los profesionales para dar una respuesta a las necesidades actuales y futuras del mercado laboral. Nuestro objetivo es la mejora de las competencias y cualificaciones. Para poder compatibilizar una mayor competitividad de las empresas con la formación del trabajador, ofrecemos a nuestros clientes numerosas acciones formativas a través de distintas modalidades: presencial, a distancia, semipresencial, enfocadas todas ellas al mantenimiento y mejora de la competencia profesional, y respondiendo a la flexibilidad horaria de las empresas y a la necesidad formativa de sus trabajadores.

Formación Bonificada

La mayoría de nuestros cursos pueden ser bonificados por la Fundación Tripartita

Preparación al Examen de Grado Medio

Consulte nuestro calendario y condiciones ventajosas para profesionales del sector.

Catálogo en vigor:

- Tapas Granadinas
- Elaboración y optimización de Menús.
- Introducción a la Enología: Maridaje y Asesoramiento en Vinos Nacionales y Granadinos

Cursos de Gran Nivel Realizados:

- La Cocina al vacío
- Presentación y escultura gastronómica
- Seminario monográfico sobre el FOIE.



CURSOS Y ACTIVIDADES

FORMACION Y ACTIVIDADES PARA NO PROFESIONALES

Desarrollamos periódicamente seminarios y cursos para Amateurs y no profesionales que se sienten atraídos por el mundo de la cocina y quieren disfrutar con ello. Nuestras actividades van dirigidas a particulares independientes y a aquellos que son pertenecientes a distintos colectivos:

- Colegios Oficiales
- Empresas
- Clubes Sociales
- Centros y Asociaciones Deportivas
- Organismos Oficiales: Delegación de Hacienda, Policía, etc
- Asociaciones de Padres de Alumnos
- Club Chacoli para Niños (en creación)

Cursos en Vigor:

- **Cena Monográfica Explicativa** para grupos (Max. 20 p)
- **Gastrotaller:** Pastas y Arroces
- **Gastrotaller:** Cocina Saludable
- **Gastrotaller:** Cocina Navideña
- Introducción y **Cata de Vino**
- Introducción y Cata de Cerveza
- **Degustaciones:** Chocolate, etc, etc.



CURSOS Y ACTIVIDADES

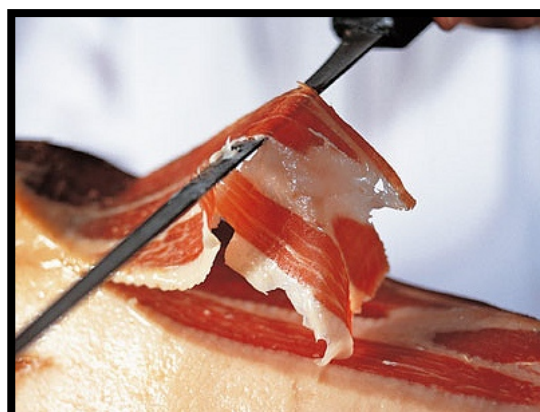
ACTIVIDADES PARA EMPRESAS DEL SECTOR TURISMO

Granada es una ciudad eminentemente turística. Además, desde su posición de provincia Andaluza privilegiada, posee una amplia y rica oferta gastronómica y culinaria, repleta de sabrosas y exquisitas recetas. Es por esto que ofrecemos a las empresas especializadas en dicho sector:



• Tour Operadores, Hoteles, Empresas Organizadoras de Eventos, etc. La posibilidad de realizar en nuestras instalaciones degustaciones, catas, gastrotalleres y distintas actividades para fomentar, entretener e ilustrar a nuestros visitantes sobre la riqueza de nuestra cocina , a través de distintas actividades:

- **Show Cooking Group**
- **Degustaciones de productos Autóctonos:** Caviar de Riofrío, Espárrago de Huetor Tajar, Miel de la Alpujarra, Aceite de los M.O, Aguacate de la Costa Tropical, etc,etc....
- **Catas y Maridajes** de vinos nacionales y regionales
- **Venenciado de olorosos.**
- **Corte de Jamón**



CURSOS Y ACTIVIDADES

FORMACION Y ACTIVIDADES ESPECIFICA PARA EMPRESAS

La Gastronomía se ha convertido últimamente en vehículo muy adecuado para la puesta en marcha de actividades y prácticas para alcanzar los objetivos de excelencia que cualquier empresa moderna persigue hoy en día: Trabajo en equipo, desarrollo del liderazgo, adecuación de cualidades humanas y personales, integración y mejora del ambiente laboral, etc...

Es por esto que desde Aula Gastronómica y en colaboración con la Consultora de Formación Agamir, ofrecemos a las empresas la posibilidad de realizar los siguientes cursos y actividades:



- **Talleres de Productividad Profesional**
- **Team Building.**
- **Habilidades Y Liderazgo.**
- **Mejora del Clima Laboral**
- **Jornadas Lúdicas de intercambio de inquietudes y sinergias del entorno profesional.**



CLIENTES QUE HAN CONFIADO EN NOSOTROS

- **Hotel Aldiana Alcaidesa**
 - Buffet y Decoración
- **Hoteles Maciá**
 - Aperitivos para banquetes y servicios especiales
- **Grupo Abades**
 - Curso de nuevas aplicaciones de cocina al banquete
- **Covirán**
 - Curso de tratamiento y elaboración de platos preparados
- **Cruz Roja de Granada**
 - Inserción Social para desempleados
- **Forem:**
 - Diversos Cursos
- **Club Gastronómico de Empleados de La Caixa**
 - Cursos Monográficos para grupos de empleados:
 - Pastas y Arroces
 - Cata de Vinos con Maridaje
- **Asociación de Padres del Colegio Agustinos de Granada**
 - Cena Demostrativa
- **Club de Empleados de La Caja Rural de Granada**
- **Restaurantes:**
 - Ruta del Veleta
 - Chikito
 - Los Manueles
 - Las Tinajas

PROFESORADO-FORMADORES-COLABORADORES



francés de nacimiento (Lyonnais), pero español de residencia desde principios de los años 80, ha vivido a caballo entre Cataluña y actualmente en Alicante. A los quince años comenzó los estudios y el aprendizaje de "Marmiton".

Ha pasado por los fogones de grandes restaurantes de Francia y de España como *La Tour Rose* (Lyon), *Troisgros* (Roanne). En *El Bulli* de Roses (Girona) estuvo durante cinco años como segundo y co-jefe de cocina junto a Ferrán Adrià.

Después de apagar los fogones del *Oligarum* (Xabia), monta la empresa de consulting Gastoel, junto a Francisco Torreblanca y el hijo de este último Jacob, dedicándose a lo que él llama "sus labores".

A lo largo de 25 años, Kristian Lutaud ha conseguido numerosos premios y ha colaborado en varios libros: Paco Torreblanca, el último libro de El Bulli, "*El Vademécum de la Marina Alta*" y el libro de "*El Foie Gras*", este último catalogado como mejor libro de cocina francesa del mundo en los World Cookbook Awards 2006, escrito por Bonnaure y publicado por Montagud.

Además, Lutaud siempre ha estado presente en la organización de cursos, asesoramiento, publicidad, diseño de platos y cartas, recuperación de cocinas tradicionales y populares como conecedor de la cocina, tanto francesa como



Tony Botella, nació en Barcelona el año 1962. Se formó como cocinero autodidacta en el Ampurdán (Girona) regentando varios restaurantes durante unos años.

A principios de los 90 decide volver a Barcelona contratado por un importante grupo catalán para crear un departamento de Investigación Gastronómica, en el cual empezó como Chef y acabo como director.

A principios del año 2000, crea su propio taller TBTC Escuela de Cocina al Vacío y paralelamente lanza un libro al mercado con la editorial Montagud Editores llamado "*Cocina para Cóctel*" hoy traducido a tres idiomas.

Desde hace unos años es profesor de una de las aulas más prestigiosas del país Aula Chocovic. Escuela de chocolatería y pastelería. Ha sido ponente del "*Forum de Vic*", "*Lo Mejor de la Gastronomía*" en San Sebastián y en "*Madrid Fusión*", las tres cumbres gastronómicas más importantes del país.

Tony Botella es uno de los especialistas más destacados en cocina al vacío y autor del primer DVD para profesionales titulado "*Introducción Básica a la cocina al vacío*".

Catalogado como uno de los mejores cocineros en cocina de pequeño formato, ha llevado sus conocimientos por toda Europa, México, Cuba, Brasil, Nueva York, Atlanta, etc.

En la actualidad quizás sea uno de los pocos cocineros sin restaurante dedicado exclusivamente a la formación, consultoría y asesoría gastronómica.

PROFESORADO-FORMADORES-COLABORADORES



José Martín González, natural de Alcazarén, en Valladolid, está directamente relacionado con el mundo de la gastronomía. Nos encontramos ante un cocinero de vocación, con una larga experiencia profesional y una sólida formación en todo tipo de trabajos dentro de la restauración.

Jefe de cocina en hoteles de cuatro y cinco estrellas, monitor de talla con fruta y verduras, encargado de un programa televisivo de cocina en Fuengirola, numerosas participaciones en eventos relacionados con la gastronomía y la alimentación.

Ha publicado un importante y novedoso libro que contiene sus trabajos, "*Decoración, talla y escultura con frutas y verduras*", en el que explica pormenorizadamente el secreto de sus esculturas, su composición para conseguirlas, los útiles que precisa y la manera de darles forma para lograr la figura que se propone.



Diego Morales

es un hombre muy querido en la profesión. Con más de 40 años en la cocina, ha trabajado en cadenas hoteleras como *Meliá*, catering como ***Flor y Nata***, restaurantes en Barcelona (Via Beneto), Bruselas, Islas Baleares y en los mejores restaurantes de Granada, donde ha fomentado, inculcado y motivado a los jóvenes cocineros granadinos a promocionar nuestros productos y nuestra cocina.



Nacho Sainz

es un joven pero experto cocinero formado en la Escuela de Hostelería de Granada y Titulado Superior. Especializado en formación, además ha basado su experiencia en fogones como el Hotel Palacio de los Patos, Asador de Castilla y La Moraga de Málaga.

RELACION DE CURSOS Y ACTIVIDADES PROFESIONALES

COCINA

- **Preparación al examen de Grado Medio**
Impartido por: Federico García y Nacho Sainz
- **La Cocina al Vacío (Niveles 1,2 y 3)**
Impartido por: Tony Botella
- **Seminario Monográfico sobre el FOIE**
Impartido por: Kristian Lutaud
- **Escultura de Frutas y presentación en Buffet y Mesa**
Impartido por: José Martín Gonzalez
- **Elaboración y Optimización de Menús**
Impartido por: Nacho Sainz
- **Cocina Andaluza y Mediterránea**
Impartido por: Diego Morales
- **Cocina en miniatura y Tapas alternativas**
Impartido por Diego Morales y Nacho Sainz
- **Gestión de la Cocina**
Impartido por: Nacho Sainz

CAMARERO

- **Taller de Coctelería**
Impartido por: Jose Roperó
- **Atención al cliente y normas de protocolo**
Impartido por: Nacho Sainz y Esmeralda Rodríguez
- **Introducción a la Enología: Vinos, Aguardientes y Licores**
Impartido por: Mercedes falcón
- **Cata y Maridaje**
Impartido por : Mercedes falcón

RELACION DE ACTIVIDADES AMATEURS

GASTRO-TALLERES

- Pastas y Arroces
- Cocina Saludable
- Cocina Japonesa
- Cocina Mediterránea
- Cocina Granadina
- Postres y Helados
- Cocina Navideña
- Cocina Macrobiótica
- Cocina para Singles
- Cocina en Microondas
- Cocina para Niños

MONOGRAFICOS Y DEGUSTACIONES

- Cata de Vinos: Iniciación
- Cata y Maridaje de vinos internacionales
- Degustación de Chocolate
- Degustación y Cata de Cerveza
- Degustación de Caviar de Riofrío
- Degustación de Esparrago de Huetor

ACTIVIDADES PARA GRUPOS

- Cenas Demostrativas para grupos
- Show Cooking
- Visitas a Bodegas