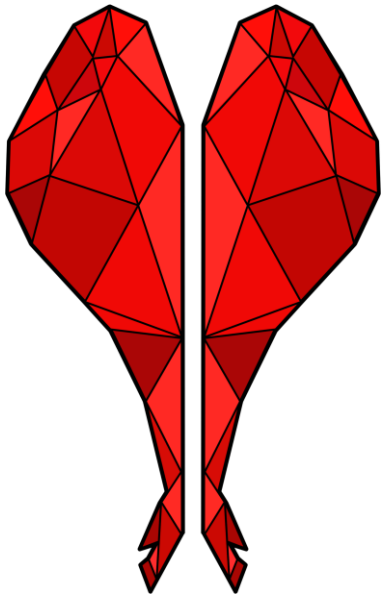


Raquel Acosta  
cortadora de jamón



# Curso de corte, emplataado y asesoramiento del jamón



- Información sobre las herramientas a utilizar.
- Tipos de jamón.
- Partes y huesos de un jamón.
- Limpieza del jamón.
- Corte y aprovechamiento de la pieza.
- Emplatado general.
- Crear platos artísticos.
- Tercer corte y remate de la pieza.
- Conservación.
- Resolver todas las dudas y preguntas.

# Tarifa

---

1 Hora

**85€**

Duración diaria 5 Horas

**425€**

5 Días\*

**2.125€**

---

# Condiciones

- \* El mínimo de días del curso son 5, es mi política de trabajo, ya que con menos no se daría por aprendidos todos los puntos.
- A partir de el mínimo de 5 días, se podrá ampliar a más días o más horas si lo desearan.
- La formación ira exenta de IVA, "Operación exenta de IVA por aplicación del artículo 20.Uno.10% de la Ley 37/1992 de 28 de diciembre del impuesto sobre el Valor Añadido"
- Si es fuera de un radio de 25Km de Madrid, habrá que incluir desplazamientos. alojamiento y dietas, solo si se necesitase.
- El jamón no esta incluido en esta tarifa. Si lo desean, les facilitaríamos otra tarifa con diferentes calidades de jamones. ( al menos se necesitara 1 por cada día).
- Se proporcionara por nuestra parte, el envasado de todo el producto.
- La factura se deberá abonar antes de el mismo.
- Para cerrar la fecha del curso, se concretara con Raquel Acosta.
- Contacto: +34 639129042