



## **OCTUBRE**

- Miércoles 22. **Curso de cocina nuevos cereales** (19.30 – 22.00h.)  
Miércoles 22. **Curso de cocina el foie. De la tradición a la vanguardia** (19.30 – 22.00h.)  
Viernes 24. **Cata de iniciación al mundo del vino** (19.30 – 22.00h.)  
Sábado 25. **Curso de arroces con Jesús Almagro** (11.30 – 14.00h.)  
Sábado 25. **Curso de cocina mexicana. Generación Chef** (16.00 -18.30h.)  
Domingo 26. **Curso de cocina americana en inglés: Brunch** (11.30 – 14.00h.)  
Lunes 27. **Curso de aves nuevas y eternas: avestruz, pavo, pularda y pato** (19.30 – 22.00h.)  
Martes 28. **Curso de cocinas del mar. Cocina tradicional** (19.30 – 22.00h.)  
Miércoles 29. **Curso de cocina con aceites y grasas maravillosas** (19.30 – 22.00h.)  
Miércoles 29. **Curso de cocina con especias: sabores del mundo** (19.30 – 22.00h.)  
Jueves 30. **Curso de cocina el mar: marisco. Cocina tradicional** (19.30 – 22.00h.)  
Jueves 30. **Súper intensivo -segunda mitad- hasta el 4 de diciembre** (19.30 – 22.00h.)

## **NOVIEMBRE**

- Lunes 3. **Curso de sifón: de la tapa al postre. Nuevas técnicas** (19.30 – 22.00h.)  
Martes 4. **Curso de cocina: masas saladas. Panadería** (19.30 – 22.00h.)  
Miércoles 5. **Alta cocina para recibir en casa. Cocina tradicional** (19.30 – 22.00h.)  
Miércoles 5. **Curso de técnicas de deshuese, relleno, mechar y bridar** (19.30 – 22.00h.)  
Jueves 6. **Curso básico de panadería** (19.30 – 22.00h.)  
Viernes 7. **Curso de iniciación al sushi. Cocinas del mundo** (19.30 – 22.00h.)  
Sábado 8. **Curso de cocina india. Cocinas del mundo** (11.30 – 14.00h.)  
Sábado 8. **Curso de pan. Generación Chef** (16.00 -18.30h.)  
Sábado 8. **Cata de iniciación al vino** (19.00 – 21.30h.)  
Domingo 9. **Curso de arroces de invierno** (11.30 – 14.00h.)  
Domingo 9. **Curso de cocina exprés para principiantes** (11.30 – 14.00h.)  
Martes 11. **Curso de panes del mundo** (19.30 – 22.00h.)  
Miércoles 12. **Curso de cocina técnicas: el vapor** (19.30 – 22.00h.)  
Jueves 13. **Curso de masas dulces. Repostería** (19.30 – 22.00h.)  
Viernes 14. **Curso de cocinas del mundo: mediterránea** (19.30 – 22.00h.)  
Sábado 15. **Curso de sopas y guisos asiáticos. Cocinas del mundo** (11.30 – 14.00h.)  
Sábado 15. **Curso de coctelería de andar por casa** (19.00 – 21.30h.)  
Sábado 15. **Curso de repostería. Generación Chef** (16.00 – 18.30h.)  
Domingo 16. **Curso de cocina chica. Cocinas del mundo** (11.30 – 14.00h.)  
Lunes 17. **Curso de cocina al vacío I** (19.30 – 22.00h.)  
Martes 18. **Curso de postres sin horno** (19.30 – 22.00h.)  
Miércoles 19. **Curso de cocina, algas y otras joyas del mar** (19.30 – 22.00h.)  
Viernes 21. **Cata de iniciación al vino** (19.30 – 22.00h.)  
Sábado 22. **Curso de cocina de vanguardia. Generación Chef** (16.00 - 18.30h.)  
Sábado 22. **Curso de cocina vietnamita. Cocinas del mundo** (19.00 – 21.30h.)  
Sábado 22. **Curso de cocina americana en inglés: muffins** (11.30 – 14.00h.)  
Domingo 23. **Curso de cocina con castañas** (11.30 – 14.00h.)  
Lunes 24. **Curso de arena, tierra, deshidratado y frizzantes** (19.30 – 22.00h.)

Martes 25. **Curso de postres al horno** (19.30 – 22.00h.)  
Miércoles 26. **Curso de cocina: esferificaciones y caviar** (19.30 – 22.00h.)  
Jueves 27. **Curso de cocina con especias** (19.30 – 22.00h.)  
Sábado 29. **Curso práctico de elaboración de quesos** (11.00 – 15.00h.)

## **DICIEMBRE**

Lunes 1. **Curso de alta repostería** (19.30 – 22.00h.)  
Martes 2. **Curso de frituras y plancha** (19.30 – 22.00h.)  
Miércoles 3. **Curso de cocina al vacío II** (19.30 – 22.00h.)  
Jueves 4. **Curso de sifón y gelatina** (19.30 – 22.00h.)  
Martes 9. **Bacalao en cuatro texturas** (19.30 – 22.00h.)  
Miércoles 10. **Curso de cocina japonesa. Cocinas del mundo** (19.30 – 22.00h.)  
Jueves 11. **Curso de cocina: guisos de cuchara** (19.30 – 22.00h.)  
Viernes 12. **Cata de iniciación al vino** (19.30 – 22.00h.)  
Sábado 13. **Curso de arroces de temporada** (11.30 – 14.00h.)  
Sábado 13. **Curso de cocina asiática. Cocinas del mundo** (19.00 – 21.30h.)  
Lunes 15. **Curso de cocina: guisos marineros** (19.30 – 22.00h.)  
Martes 16. **Curso de elaboración de embutidos caseros** (19.30 – 22.00h.)  
Jueves 18. **Curso de cocina: fritos y tempuras** (19.30 – 22.00h.)  
Sábado 20. **Curso de cocina: la mariscada** (11.30 -14.00h.)  
Sábado 20. **Curso para niños: galletas para decorar el árbol** (16.00 – 18.00h.)  
Domingo 21. **Curso de cocina: quiero una Navidad diferente** (11.30 -14.00h.)  
Lunes 22. **Curso de panadería** (19.30 – 22.00h.)  
Sábado 27. **Cata de vinos con armonía de platos** (19.00 – 22.00h.)  
Domingo 28. **Diciembre: brunch neoyorkino** (11.30 -14.30h.)  
Lunes 29. **Curso de cocina: finger food en fin de año** (19.30 – 22.00h.)