

DOLÇOS DEL RECORD



CURS PRESENCIAL



Atenció
personalitzada



Classes
presencials

Vista, olfacte i gust són sentits que s'activen a la cuina. Qui no ha sentit la sensació que un determinat gust o olor ens ha transportat a un moment de record de la nostre vida?. Aquella olor que sortia de la cuina de la iaia, aquella trobada familiar, aquella passejada amb amics , el gust d'aquell pastisset d'un indret amagat, aquell personatge dels contes... Els aromes i els sabors activen emocions que ens remunten a retalls, moments i vivències concretes de la nostre història personal i familiar.

El propòsit del curs és crear un laboratori on gaudir de l'experiència de recuperar sensacions associades a un moment de record mitjançant la recerca i creació de receptes. ja sigui a partir d'aquella recepta guardada en un calaix traspassada de generació en generació i que no has aconseguit reproduir o la creació i reproducció de noves a partir de les sensacions i records d'un moment en concret.

Curs adreçat a totes aquelles persones interessades en participar en una experiència d'immersió als records dolços ,les emocions i les tradicions.

Objectius

- Estimular sensacions i records.
- Recuperar sensacions associades a un moment de record
- Cercar i recuperar receptari
- Reproduir receptes
- Compartir diferents cultures, tradicions i riqueses culinàries familiars
- Conèixer els orígens i història de les receptes.
- Preservar receptari familiar.
- Participació activa del alumne.
- Transmissió Inter generacional.
- Crear noves receptes
- Experimentar amb els ingredients.
- Conèixer procés d'elaboració i conservació de les matèries primeres i del producte resultant.
- Elaborar un material únic, testimoni de l'art i riquesa culinària dels alumnes com aportació d'identitat al departament de cuina de l'escola...

Continguts

- Recerca del record
- Sensació
- Sentiments
- Recerca de receptes
- Estudi dels orígens i història
- Elaboració participativa del curs
- Aportacions personals
- Aplicacions de tècniques, mètodes, consells i trucs familiars.
- Preservar receptari
- Crear receptari
- Receptes dolces
- Experimentació amb els ingredients

Metodologia

Curs demostratiu-taller en el que l'alumne participa en l'elaboració i seguiment de la pràctica a partir de la tutorització del professor. Curs pro actiu on es dissenya cada sessió a partir dels records, sensacions o aportacions dels alumnes. A partir de l'estudi de cada recepta o records s'omplirà una fitxa i es treballarà a classe a partir de uns ingredients. Cada grup treballarà la mateixa recepta per tal de reproduir-la aportant la seva experiència, transmissió cultural i saber culinari amb el suport i direcció del docent que adaptarà o modificarà les tècniques per obtenir un òptim resultat.

Cada grup ha de compartir l'elaboració, la higiene i l'ordre de l'espai i els estris que s'han utilitzat. Una vegada acabada la sessió l'alumne es porta la elaboració a casa. Al finalitzar el curs es farà un dossier amb les receptes treballades

Avaluació

Per ser avaluat és obligatòria l'assistència a un 80% de les classes. Es valorarà la participació activa i implicació de l'alumnat envers la matèria. S'obtindrà una qualificació resultat de l'assoliment dels objectius marcats al inici del curs