

Wine Professional Bar



Maestro Cortador de Jamón

PROFESIONALES

Profesionales de Gastronomía,
Hostelería y Eventos

AFICIONADOS

Aficionados al jamón y
amantes de la cultura
gourmet

EMPRENDEDORES

Emprendedores que
buscan especializarse
en el mundo del corte,

¡Conviértete en Maestro Cortador de Jamón!

Aprende el arte, la técnica y la pasión del corte perfecto.

Aprenderás

- ✦ Cortar con precisión, elegancia y seguridad.
- ✦ Reconocer razas, curaciones y denominaciones de origen.
- ✦ Realizar catas profesionales y maridajes gourmet.

Detalles

01. Duración

6 semanas - 2 clases por semana - 1h 30min c/u.

02. Modalidad

Online en vivo - Prácticas guiadas paso a paso.

03. Incluye

Manual académico interactivo - Acceso a actualizaciones de por vida - Certificación Oficial

Valores que guían nuestra formación



Tradición

Preservamos el legado del jamón como símbolo cultural y gastronómico



Excelencia

Buscamos la perfección en cada detalle del corte y la presentación



Conocimiento

Fusionamos ciencia, técnica y arte en una formación integral.



Pasión

Cada clase te conecta con la emoción y el orgullo de ser parte de esta herencia culinaria.

