



L'ESCOLA DEL QUOTIDIÀ

A LA PATENTE PODREU PARTICIPAR EN CURSOS DE CUINA i ESDEVENIMENTS GASTRONÒMICS PER A PARTICULARS i EMPRESES.

Participar en un curs de cuina de La Patente vol dir aprendre de manera desenfadada i divertida tota mena de temàtiques gastronòmiques orientades a un públic *foodie* interessat a aprendre tècniques noves i receptes per fer a casa. Els cursos estan impartits per xefs experts que ensenyen el desenvolupament de les receptes amb les millors matèries primeres.

A La Patente, tots els cursos inclouen la degustació de les elaboracions, de manera que acabareu amb un àpat abundant acompanyat de vi i begudes.

La varietat de cursos és àmplia: van des dels clàssics (cuina de mercat, arrossos gurmets, tapes creatives, ramen, plats amb estrella Michelin) fins als més exòtics (cuina coreana, curris, tai, cuina àrab, japonesa, peruana...), sense oblidar els cursos de tendències, com la *realfood*, la cuina vegetariana o l'emplatat artístic *foodstyling*.

Àngels Puntas, la directora-xef de La Patente, i el seu equip aposten per la innovació i, per això, han creat La Patente Academy, on ofereixen cursos en línia amb atenció personalitzada.

PER A EMPRESES

En l'ampli espai de La Patente, a més dels cursos de cuina habituals, també es desenvolupen altres activitats, com ara rodatges, sessions fotogràfiques, teambuildings, anuncis publicitaris, sessions de cuina en directe per internet... A més, ofereix serveis de consultoria gastronòmica per a la indústria alimentària, hotels, col·lectivitats i restauració, chef's service, plans de formació per a equips de cuina, desenvolupament de receptaris, continguts i propostes gastronòmiques... En resum, un catàleg de cursos i serveis que converteix La Patente en una de les escoles de cuina i gastronomia de referència al nostre país.

INFO +++

La Patente. Villarroel, 123. Barcelona. Tel. 93 323 88 20. www.la-patente.es.