

CURSO DE ESPAÑOL Y GASTRONOMÍA

El Curso de Español y Gastronomía que tiene como objetivos recorrer la riqueza de la gastronomía española a través de su lengua y introducirnos en las particularidades de la dieta Atlántica, es fruto de la estrecha colaboración entre dos instituciones de la Universidad de Santiago de Compostela, que coordinan el curso: el Centro Superior de Hostelería de Galicia (CSHG) y Cursos Internacionales USC.

DURACIÓN

2 semanas

FECHAS

19 mayo – 01 junio 2012

** El curso puede organizarse en otras fechas para grupos.

OBJETIVOS

Mejorar la competencia comunicativa en el ámbito de la gastronomía y enología española.
Identificar las características léxicas y formales del lenguaje propio del ámbito gastronómico.

CONTENIDOS

Lengua española: metodología comunicativa y enfoque especial hacia este sector.
Seminarios prácticos y culturales.

GASTRONOMÍA

El alumno podrá elegir entre los siguiente talleres:

Cultura y Gastronomía

- Una paseo por la gastronomía Española: desde la Dieta Atlántica hasta la Mediterránea
- Cultura y cata de vinos I: Vinos de España
- Taller de cocina: "Spanish Tapas"
- Cultura y cata de vinos II: Vinos de Galicia
- Taller de cocina: Cócteles y Bocaditos en armonía
- Taller de chocolates y postres
- Elaboración de un Menú Degustación

Cocina práctica "con las manos en la masa"

- Elaboración de Aperitivos y Tapas
- Prácticas de cocina: primeros platos
- Prácticas de cocina: segundos platos
- Prácticas de Cocina: Postres y chocolates
- Prácticas de cocina: cocinar con vegetales
- Prácticas de cocina: Arroces y Paellas
- Elaboración de un Menú Degustación

ACTIVIDADES TURÍSTICO-CULTURALES y EXCURSIONES

Visita guiada a la zona vieja de la Catedral y a Santiago

2 excursiones de jornada completa: Ruta de Vinos a Ribeira Sacra y Ruta Gastronómica a Rías Baixas & excursión en barco.

Santiago gastronómico: de tapas por Santiago finalizando con degustación de *queimada*.

LUGAR DE CELEBRACIÓN:

CHSG (Centro Superior de Hostelería de Galicia) - www.chsg.es

El alojamiento también será en la Residencia del CAMPUS de dicho centro.

TASAS: 1.600€

El precio incluye: Alojamiento en la Residencia del CHSG en MP y habitación doble, 34 horas lectivas (20 español y 14 Gastronomía), programa de excursiones y visitas, degustación de tapas y Queimada, material docente, Acceso a todas las instalaciones del campus del CHSG y USC, Diploma, cena de clausura, seguro médico y de accidentes



Para más información:

Tel.: +34-881 814 423/ +34- 881 814 424

www.cursosinternacionales.usc.es

linguas@usc.es



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DE CULTURA
E TURISMO



galicia



Centro Superior
de Hostelería de Galicia

SPANISH AND GASTRONOMY COURSE

The Spanish and Gastronomy Course which aims to explore the wealth of Spanish cuisine through its language and introduces us to the particularities of the Atlantic diet. This course is the result of close collaboration between two institutions under the University of Santiago de Compostela, which coordinate it: CSHG (Hotel Management School of Galicia) and International Courses USC

DURATION

2 weeks

DATES

May, 19 – June, 01 2012

** This course can be arranged by request at any date for groups.

AIMS

- To improve communicative skills in the context of Spanish gastronomy and wine tasting.
- To identify the lexical and structural qualities of Spanish gastronomy and wine tasting language.
- To offer the necessary training and professional skills to enable students to work in the hospitality industry.

CONTENTS

- Spanish Language: communicative activities applied to the gastronomy.
- Workshops about gastronomy and wine tasting.

GASTRONOMY

The student can choose among the following workshops:



Culture and Gastronomy

- A tour of Spanish cuisine, from the Atlantic to the Mediterranean coast.
- Culture and wine Tasting I: Wines of Spain.
- Cooking workshop: Spanish Tapas.
- Culture and wine Tasting II: Wines of Spain.
- Cooking workshop: cocktails and appetizers.
- Chocolate and desserts workshop.
- Developing a tasting menu.

Practical cuisine: "Hands on cooking"

- Appetizers and Tapas
- First courses
- Main courses
- Desserts and chocolates
- Cooking with vegetables
- Rice and paellas
- Developing a tasting menu

CULTURAL ACTIVITIES & TRIPS:

- Guided tour of the main points of interest in old town, Santiago de Compostela as its cathedral.
- 2 all-day excursions: Galician wine routes & boat trip in our Southern fiords.
- Santiago Gastronómico: tapas tour & queimada.

PLACE:

CSHG (Hotel Management School of Galicia). Accommodation is also at the residence of its campus.

FEES: € 1.600.

The program includes: Accommodation: CSHG's Residence in half board & double room, 34 hours' course (20h Spanish lessons and 14h Gastronomy), cultural activities and trips, tasting Tapas & Queimada, teaching material, access to the CSHG and USC's installations, diploma, closing dinner, accident and medical insurance.



Further information on the course and enrolment:

Tel.: +34-881 814 423/ +34- 881 814 424

www.cursosinternacionales.usc.es