FEIJÃO ENCARNADO | CICLO "LEGUMINOSAS NO PONTO!"

Imagem:

Idioma
Portuguese, international

Local:
Escola de Hotelaria e Turismo do Porto
Ciclo "Leguminosas no Ponto!" | Feijão encarnado

Integrado no programa de atividades de celebração do Ano Internacional das Leguminosas, organizado numa parceria entre a FAO Portugal, o Museu Nacional de História Natural e da Ciência da Universidade de Lisboa e o Comité UNESCO Matemática do Planeta Terra, gostaríamos de contar com a vossa participação no ciclo de oficinas de cozinha "Leguminosas no Ponto!" que se traduzirá na publicação de um receituário dedicado às leguminosas secas.

23 de novembro - Feijão encarnado
- O feijão encarnado, os ovos e a alheira
- O feijão encarnado e a lebre

Formador: Chef Elísio Bernardes
Investigador: Ana Barros | CITAD-UTAD

Quarta feira, das 19h às 22h
Valor de inscrição: 10€

PRÉ-INSCRIÇÕES [1]

Esteja atento também ao nosso facebook: https://www.facebook.com/pages/Escola-de-Hotelaria-e-Turismo-do-Porto/37... [2]

Condições gerais:
As inscrições são confirmadas mediante o pagamento.
Não há reserva de lugar. As turmas são preenchidas segundo a ordem de pagamento da inscrição.
Em caso de desistência por parte do formando (antes ou durante a formação), não será devolvida qualquer quantia paga.
Nota: Todas as datas podem ser sujeitas a alterações. Poderão existir eventualmente alguns ajustes de horário, consequentes de atividades da escola e que se poderão traduzir num ligeiro adiamento da conclusão do curso.

Consulte aqui o dress code da Escola de Hotelaria e Turismo do Porto. [3]

Fonte: EHT porto

Date:
Quarta, 23 Novembro, 2016 - 19:00 to 22:00

Source URL (modified on 13/10/2016 - 10:04): http://www.dietamediterranica.pt/?q=pt/node/478

Links
[1] https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSf_GlHBZqd8zK9_Lsx8lOVvmN1MmR5vu7Jp6XpDS8uKZPJMUg/viewfo
[2] https://www.facebook.com/pages/Escola-de-Hotelaria-e-Turismo-do-Porto/376967849660
[3] http://www.escolas.turismodeportugal.pt/sites/default/files/u15/Manual_de_dress_code.pdf