



Alterna en la Movida 2016. Edición Otoño

Cocina. Verrinés: Japonesa fusión Mediterránea

Qué es			
Fecha	Turno	Realización	Inscripción
	1.	Sábado 8 octubre	Desde el 5 al 7 de octubre
Plazas	16		
Horario y acceso	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inicio: <b>22.00 h.</b></li> <li>Fin: <b>01.30 h.</b></li> </ul> <p><b>Obligatorio presentar D.N.I. al comienzo de la actividad</b></p> <p>Se podrá acceder a la actividad hasta un máximo de <u>5 minutos pasada la hora</u> prevista de inicio, por lo que se recomienda llegar al lugar de ejecución de la misma al menos con 10 min. de antelación. Pasado este tiempo, la plaza quedará libre a disposición de otros usuarios, sin derecho a ningún tipo de reclamación.</p>		
Dónde	Distrito Palma-Palmilla Incubadora de empresas Promálaga Av. Jane Bowles, s/n		
Programa	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reparto de recetas a los participantes</li> <li>Presentación de los ingredientes y menaje a utilizar.</li> <li>Elaboración de los platos: arroz para sushi, california roll, niguiris de boquerones en vinagre, makis de mango y gambas, mitarashi dango.</li> <li>Presentación creativa de cada uno de ellos.</li> <li>Degustación.</li> </ul>		
Incluye	Todos los materiales necesarios para la realización del taller. La actividad es de carácter gratuito.		
Material	Necesario		
	Aconsejable	Ropa cómoda y que se pueda manchar.	
Proveedor	Creativos Cocinarq S.L.U. (Cooking Málaga)		
Observaciones	Sujeto a política de <b>Sanciones</b> recogida en la <b>Normativa de Participación</b>		
Requisitos de Participación	Estar registrado en la Base de Datos de Juventud. De <b>16 a 35 años</b> . Los menores de edad han de presentar autorización del responsable legal. Ver normativa del programa en <a href="http://www.juventud.malaga.eu">www.juventud.malaga.eu</a>		