



¿Quieres trabajar en bodas y celebraciones? Hazte Cortador de Jamón de la Escuela Europea



Curso Online + Diploma de Cortador de Jamón 100% Práctico



Método de corte único y propio que solo aprenderás y disfrutarás aquí
Únete a la profesión mejor pagada de la hostelería con este Curso Online 100% Práctico

Dirigido a PRINCIPIANTES y PROFESIONALES

Escuela Europea de Cortadores de Jamón



Incluye:

- **Curso Online Cortador de Jamón Blanco** ✓
- **Curso Online Cortador de Jamón Ibérico** ✓
- **Bolsa de Empleo** ✓
- **Unión a nuestro Grupo de Cortadores** ✓
- **Sección en nuestra página web** ✓
- **Publicidad y visibilidad de su servicio como cortador/a o de su empresa o negocio** ✓
- **Acceso ilimitado, acceso a las actualizaciones durante mínimo dos años** ✓

Ventajas:

- **Formar parte del mejor Grupo de Cortadores** ✓
- **Bolsa de Empleo** ✓
- **Contactos con profesionales del sector** ✓
- **Realizar el curso desde el lugar que quieras** ✓
- **Realizar el curso cuando quieras** ✓
- **Realizar el curso las veces que quieras** ✓
- **Presencia en Internet y más visibilidad** ✓
- **Acceso a nuevas actualizaciones Gratis** ✓

¿En qué consiste el curso online?

Es un curso formado por vídeos y otros recursos donde el Maestro Julián Moreno explica cómo cortar un jamón blanco y un jamón ibérico.

La finalidad es que viendo estos vídeos puedas practicar en tu casa y aprender a cortar un jamón. Te garantizamos 100% que viendo estos vídeos una persona es capaz de cortar un jamón de forma profesional. Necesitarás practicar y dedicarle tiempo y esfuerzo.

Realizando el curso aprenderás la técnica, y para cortar bien deberás practicar al mismo tiempo que pausas y reanudas los capítulos.



A continuación indicamos Programación, Unidades Didácticas y Beneficios de realizar el curso y formar parte de la Escuela Europea de Cortadores de Jamón. Somos un grupo de cortadores profesionales que busca gente seria, trabajadora y abierta a mejorar sus oportunidades. **Parte desde cero y llegarás al máximo nivel**, aunque seas **principiante**, estamos deseando verte dentro!



Programación y Unidades Didácticas

- 0- Presentación Corte de Jamón Blanco
- 1- Tipos de jamones (4'11")
- 2- Tipos de jamoneros (4'00")
- 3- Tipos de cuchillos (05'59")
- 4- Limpieza del jamón blanco (15'22")
- 5- Corte de la maza (18'22")
- 6- Cuando darle la vuelta al jamón (01'16")
- 7- Corte oblicuo de la babilla (02'49")
- 8- Marcaje de la rótula y cadera (11'08")
- 9- El tercer corte del Duroc (06'42")
- 10- Corte del lateral posterior del fémur (04'37")
- 11- Corte del peroné y aprovechamiento máximo (02'48")
- 12- Separación de los huesos con la puntilla (02'41")
- 13- Epílogo jamón Blanco (02'12")

UNIDADES DIDÁCTICAS

- Material profesional.
- Corte tras el corvejón.
- Desbroce de la corteza.
- Corte recto de la maza.
- Marcaje del hueso coxal.
- Escalonado de la bola del fémur.
- Corte de la babilla
- Sección oblicua tras rótula.
- Marcaje de la cadera.
- Tercer corte mediante sistema de rotación.
- Rotura del peroné y aprovechamiento máximo.
- Deshuesado.



100% VÍDEO
 DEFINICIÓN HD
 DIFERENTES ÁNGULOS
 SEGMENTACIÓN POR CAPÍTULO
 CORTE DE PRINCIPIO A FIN
 PARA PROFESIONALES
 Y PRINCIPIANTES
www.cursosdejamon.com

Corte de jamón ibérico

Programación y Unidades Didácticas

0- Introducción – JAMÓN IBÉRICO

1- Cuchillos (07'58")

2- Primer corte (01'49")

3- Descortezado (11'01")

4- Corte de la maza (04'44")

5- Presentaciones de plato (06'01")

6- Rodear el hueso de la cadera y maza del jamón ibérico (19'37")

7- Escalones de tibia y peroné (08'10")

8- Corte longitudinal-diagonal del fémur evitar tercer corte en ibéricos (05'16")

9- Dar la vuelta al jamón ibérico (00'45")

10- Cortede la babilla (16'10")

11- Cortes oblicuos del jarrete (04'51")

12- Extracción del peroné (03'41")

13- Epílogo



UNIDADES DIDÁCTICAS ©

- Diferencias de corte con el jamón blanco.
- Marcajes iniciales.
- Desbroce de la corteza.
- Corte recto de la maza.
- Marcaje del hueso coxal.
- Escalonado de la bola del fémur.
- Corte de la babilla.
- Sección oblicua tras la rótula.
- Marcaje de la cadera.
- Rotura del peroné y aprovechamiento máximo.
- Presentación de platos.
- Deshuesado.
- Rotura del peroné y aprovechamiento máximo.

METODOLOGÍA

100% VIDEO

DEFINICIÓN HD

DIFERENTES ÁNGULOS

SEGMENTACIÓN POR CAPÍTULO

CORTE DE PRINCIPIO A FIN

PARA PROFESIONALES Y PRINCIPIANTES

www.cursosdejamon.com

OPORTUNIDAD por TIEMPO LIMITADO

El curso tiene un precio estimado de ~~450 euros~~, pero nos encontramos con una **OFERTA DE LANZAMIENTO** por lo que podrás realizarlo por sólo **350 EUROS**. Pero es más, puedes solicitar una beca descuento del 20% y el precio final sería de **285 EUROS**.

Tiene carácter temporal y no sabemos cuánto tiempo estará disponible. ES UN CURSO LIMITADO

INSCRIPCIÓN

Pasos:

1. Indicar nombre, apellidos + Programa Online al WhatsApp +34622882020
2. Te enviamos enlace de pago electrónico de nuestra web
3. Realizar pago con tarjeta y avisar por WhatsApp para confirmar



Podrá empezar el curso cuando hayamos verificado el pago y tengamos sus datos disponibles.

Le enviaremos un enlace de usuario con su contraseña para que pueda acceder al curso.

Este paso puede tardar unos días tras la verificación.

podrá llamarnos por teléfono para cualquier duda al +34 622882020

También podrá escribirnos a europadejamon@gmail.com indicando en asunto "matrícula del curso online".

Es importante que indique su nombre y apellidos en el concepto

ES UN PRECIO DE LANZAMIENTO Y CON UNA OFERTA PARA UN NÚMERO LIMITADO.

Cualquier duda puede escribirnos a:

europadejamon@gmail.com

Le garantizamos disponer del curso durante un periodo mínimo de dos años así como verlo tantas veces como necesite. Sin límite.

Sus datos se utilizarán con fines informativos y necesarios para nuestra Escuela y no serán cedidos a terceros. Se cumplirá con la ley de protección de datos



Si el Curso Online no te gusta

en 7 días te devolvemos todo el dinero, sin preguntas



No asumes riesgos

Tienes hasta 7 días para devolver el curso y que te devolvamos todo el dinero (Garantía no válida tras realizar la sesión virtual o pasados 7 días desde el pago)

Sabemos que internet está lleno de cursos de pago que no sirven de mucho para aprender a cortar jamón. No queremos convertirnos en ello.

Queremos que esta sea tu escuela de calidad en la que realmente puedas confiar a la hora de matricularte. Aconsejarte y ayudarte en tu trayectoria como cortador profesional de jamón. Tu escuela especializada.

Por ello nos esforzamos cada día en que cada persona que apueste por nosotros salga satisfecha y con un gran aprendizaje. Así como una larga vida profesional a nuestro lado.

Es por ello que tenemos un periodo de devolución del curso de 7 días.

Tendrás acceso total al curso e incluso realizarlo entero, y si no te gusta o no era lo que esperabas sin hacerte preguntas te devolveremos todo el dinero.

No somos una escuela al uso ni un curso que se quede ahí. Somos profesionales especializados en el corte de jamón. Nuestro profesorado vive del corte de jamón a pie de calle.

Son profesores y cortadores profesionales.

Solo queremos a los mejores y a gente seria que esté dispuesta a aprender. Si es así, esto es para ti.



Atte. Escuela Europea de Cortadores de Jamón

Departamento comercial, Granada, España

Contáctanos al +34 622 882020

europadejamon@gmail.com www.cursosdejamon.com

