

## TECNICAS DE CORTE DE JAMÓN A CUCHILLO



**Área:** General  
**Modalidad:** Presencial  
**Duración:** 2 h  
**Precio:** Consultar

[Curso Bonificable](#)  
[Contactar](#)  
[Recomendar](#)  
[Matricularme](#)

### OBJETIVOS

1. Formar cortadores de jamón especializados en desayunos corporativos y buffet.
2. Dominar técnicas de corte y emplatado rápido, fino y elegante para presentaciones en vivo.
3. Entender cómo adaptar el servicio de jamón al contexto del desayuno (maridajes, ritmos, cantidades).

### CONTENIDOS

#### Módulo 1: Introducción al Desayuno Ibérico

El jamón como protagonista en desayunos corporativos.  
Protocolos y formatos habituales en eventos matutinos.  
¿Qué busca el cliente en un "desayuno de cena"?

#### Módulo 2: Técnica de Corte en Contexto de Desayuno

Corte fino, ligero y visualmente atractivo.  
Ritmo de corte para servicios rápidos o de alto flujo.  
Organización de la mesa de corte para desayunos.

#### Módulo 3: Emplatado y Presentación Adaptados

Porciones individuales vs. bandejas compartidas.  
Montaje elegante con frutas, panes o aceites (sin restar protagonismo al jamón).  
Decoración sencilla y funcional.

#### Módulo 4: Higiene, Transporte y Puesta en Escena

Manipulación en exteriores o espacios no hosteleros.  
Montaje rápido y ordenado en espacios reducidos.  
Detalles visuales: vestimenta, utensilios, limpieza.

#### Módulo 5: Práctica Real y Simulacro de Servicio

Simulación de desayuno real.  
Emplatado + corte + servicio con tiempo limitado.  
Evaluación personalizada.