



VCC

valencia club cocina

*¡Todos a Cocinar!*

# ¿Quiénes somos?

**VCC** es un nuevo concepto de escuela de cocina en la ciudad de Valencia.

En **VCC** queremos convertir la cocina en una herramienta para mejorar la salud, de forma fácil, amena, compartida y divertida.

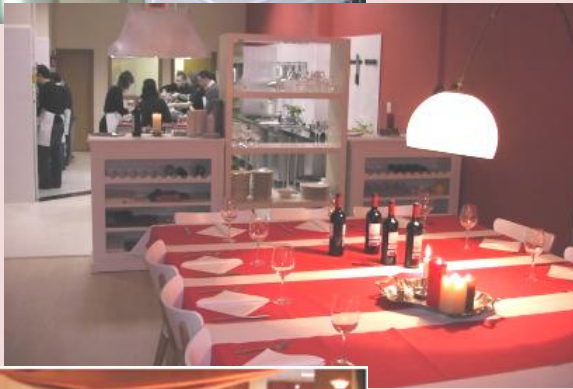


Para **VCC** nuestro cliente es lo más importante y por eso utilizamos siempre ingredientes frescos, típicos de la dieta mediterránea, promoviendo una cultura alimentaria equilibrada y saludable.

# Nuestras instalaciones



**Área cocina:** una instalación amplia, diseñada y equipada con todos los medios necesarios para un buen desarrollo de nuestras actividades.



**Área comedor:** Cómoda y acogedora zona con capacidad para grupos de hasta 40 personas. Dispone además del equipamiento necesario para proyecciones.



**Área recepción:** Espacio diáfano donde nuestros clientes pueden esperar o descansar durante los cursos y tomarse un aperitivo.

Todo ello en un espacio de más de 200 m<sup>2</sup>. Aforo máximo 86 personas.



VCC  
valencia club cocina

# CURSOS PRÁCTICOS



**¿Te gusta la cocina pero no te atreves?**

**¿No has aprendido nunca a cocinar?**

**¿Piensas que la cocina es aburrida y difícil?**

Ven a **VCC** y cambiaras de opinión. Nuestros cursos prácticos están diseñados para que desde el debutante hasta el gran experto se encuentren en nuestras instalaciones para (re)aprender cocinando o perfeccionando su técnica.

En **VCC** ofrecemos dos tipos de cursos prácticos:

**Monográficos**: Desde el Mediterráneo a Japón viajamos por las cocinas del mundo acercando las culturas alimentarias. De la cocina tradicional a la vanguardia culinaria se muestran las opciones actuales y renovadas. Cocina con arroz, con setas o de temporada y... los cócteles.

**Regulares**: En tan sólo 10 sesiones te iniciamos a la cocina y te acompañamos hasta que alcances un nivel avanzado.



**HAPPY TIME**



¿Quieres transmitir a tus hijos la pasión por la cocina?

¿Quieres celebrar tus fiestas cocinando con tus amigos?

¿Quieres conocer los platos típicos de la cocina eSPañola?

En **VCC** te ofrecemos diferentes posibilidades para pasar un día diferente:

**Cooking party**: Celebra la fiesta de cumpleaños de tu hijo/a con sus amigos en VCC, prepararan su merienda incluyendo la tarta de cumpleaños.

**Discocina**: Hemos creado un espacio íntimo con la finalidad de ser una alternativa de ocio en Valencia. **Cumpleaños, despedidas, reencuentros**....nos encargamos de realizarte una celebración diferente en la que tú y tus amigos disfrutéis del arte de cocinar y del placer de degustar guiados por el chef de VCC.

**Cocina eSPañola**: Comenzamos visitando el mercado para adquirir ingredientes. Ya en la cocina, prepararemos una buena sangría y entre todos cocinaremos un auténtico menú eSPañol con paella, gazpacho, postres etc. O como alternativa más ligera, aprenderemos a cocinar las tapas eSPañolas acompañándolas con una degustación de vinos.



# HEALTHY COOKING





# ¿Tienes algún problema de salud asociado con la alimentación? ¿Necesitas unos hábitos alimentarios saludables?

En **VCC** te ofrecemos un taller de cocina saludable, especialmente diseñado para los hábitos alimenticios saludables entre nuestros clientes, mediante la elaboración de recetas variadas y divertidas, así como aportar conocimiento sobre el valor nutricional de las mismas y fomentar la práctica segura en la cocina.

- Curso para **CELÍACOS**
- Curso para **DIABÉTICOS**
- Cocina **CARDIOSALUDABLE**
- Cocina **PEDIÁTRICA y GERIÁTRICA**
- Repostería para **INTOLERANTES y ALÉRGICOS**



**VCC BUSINESS EVENTS**  
valencia club cocina



## ¿Tiene que organizar un evento empresarial y quiere una opción diferente?

En **VCC** sabemos lo importante que es la gestión de recursos para tu empresa por ello tenemos un espacio preparado con todo lo necesario para organizar tus eventos:

- Audiovisuales para presentaciones y reuniones de trabajo, además del mobiliario y menaje necesario.
- Desayunos elaborados a medida en nuestra cocina durante la jornada de trabajo.
- **Comidas de negocios** con menús diseñados especialmente en función de las necesidades.
- Posibilidad de realizar **Team building / Outdoor training** en nuestra cocina. Una actividad diferente que ayudará a sus empleados o compañeros a trabajar en equipo y conocer sus capacidades.



# COCINA DE LOS SENTIDOS



¿Quiere conocer nuevos alimentos ?  
¿Quiere distinguir sus características básicas?

De la mano de los mejores especialistas en **VCC** diseñamos y llevamos a cabo catas temáticas singulares, a la carta, según las necesidades de nuestros clientes:

- Cursos de iniciación de CATA DE VINO.
- Taller de MARIDAJE: ¿cómo casar la comida y el vino?
- Cata de JAMÓN o IBÉRICOS, y el Arte del corte
- Cata de CHOCOLATE con maridaje.
- Cata de FOIE y maridaje con CHAMPAGNES
- Cata de QUESOS, maridaje con vinos.
- Cata de ahumados y cavas
- Cata de ACEITES de oliva y elaboración gastronómica
- ....



# ALGO MÁS QUE UNA ESCUELA DE COCINA

Una pequeña boutique de utensilios y productos



Valencia Club de Cocina >>>  
Instalaciones  
Clase Paso a Paso  
Cursos  
Alojamiento  
Cursos a medida  
Cocina para extranjeros  
Contacto  
Preguntas Frecuentes

**Y si te apuntas a un curso regular antes de que termine el año 2011! te regalaremos un curso monográfico\*, el que tu quieras !:**

\* Cursos monográficos impartidos durante el año 2011

**VALENCIA CLUB DE COCINA**

Hemos creado en Valencia Club de Cocina un espacio para disfrutar de la cocina y de su degustación, con unas instalaciones equipadas para que todo el que quiera pueda trabajar entre los fogones.

utilizando siempre **ingredientes frescos** recién comprados del mercado, característicos de la dieta mediterránea e inculcando una cultura nutricional más relacionada con la **salud** que la ya existente. Con este enfoque también se pretende llegar a los niños, estableciendo una base educativa mediante cursos y diferentes actividades

El objetivo de VCC es crear un taller de cocina que mediante cursos, conferencias y actividades introduzca nuevos hábitos alimentarios, reduciendo el tiempo de preparación y simplificando los platos tradicionales.

Nuestra finalidad es convertir la cocina en una herramienta para mejorar la salud, y que el proceso de elaboración sea fácil, ameno y agradable de compartir.

**Novedades**  
3/octubre/2011  
Nuevos grupos para los cursos **Iniciación** y **Arroces**  
7/septiembre/2011  
Promoción **Discococina** (Septiembre-Diciembre 2011):  
(-20%) Menú Especial Despedidas y Menú Francés

Un espacio de información on-line

Tarjetas regalo:  
Validas para cursos o la boutique



## Contacta con nosotros

 : [www.valenciaclubcocina.com](http://www.valenciaclubcocina.com)

@: info@valenciaclubcocina.com

 : 96 105 71 29

 : 676 739 930

