

SEMINARIS DE PROFESSIONALITZACIÓ SECTOR RESTAURACIÓ

Realitzat per Fundació Alcía

Seminari 1. Tendències en gastronomia

Objectius:

- Conèixer les tendències globals en alimentació que donen resposta a les necessitats, preocupacions, interessos, motivacions, i fins i tot les il·lusions dels consumidors per trobar oportunitats.
- Aplicar aquestes tendències segons les possibilitats de cada restaurador/establiments de restauració.
- Posar en valor la cuina de la Terra Alta i fomentar la seva presència als restaurants del territori.

Programa:

1. Hàbits de consum majoritaris.
2. Tendències alimentaries globals.
3. Tendències alimentaries específiques.

Dia i hora:

19 de febrer de 16 a 19h.

Lloc: Celler Bernaví

Camí de Berrús km 4, 43782

Vilalba dels Arcs

Tel: 651 03 18 35

Seminari 2. Creativitat a la cuina.

Objectius:

- Donar a conèixer els mètodes i les tècniques creatives que s'han professionalitzat en els darrers 20 anys en els restaurants d'alta cuina
- Aportar coneixement i consells en l'àmbit de la cuina i de la creativitat que ajudin als restauradors a innovar les seves propostes culinàries.
- Fomentar i incentivar la capacitat creativa.
- Proporcionar eines als assistents per a poder ser més creatius en el seu àmbit de treball a partir dels exemples proporcionats.

Programa:

1. Què és la creativitat? Perquè crear?
2. Mètodes i tècniques creatives.
3. Creativitat en cuina. Com es porta a la pràctica?
4. Casos: Exemples de com la creativitat s'ha aplicat en l'àmbit de la cuina.
5. Com fomentar la creativitat?

Dia i hora:

26 de febrer de 16 a 19h.

Lloc: Celler Edetària

TV-7231, 3, 43780 Gandesa

Tel: 977 42 15 34

SEMINARIS DE PROFESSIONALITZACIÓ SECTOR RESTAURACIÓ

Realitzat per Fundació Alcía

Seminari 3. Al·lèrgies i Intoleràncies alimentaries.

Objectius:

- Transmetre la informació actualitzada sobre la gestió de les al·lèrgies i intoleràncies alimentaries.
- Aportar coneixement i consells en l'àmbit de la cuina i de la sala per a una correcta gestió de les al·lèrgies i intoleràncies i una atenció adequada als comensals.
- Donar eines de cuina i consells per l'elaboració de plats aptes per a persones amb al·lèrgies i intoleràncies.

Programa:

1. Introducció a les al·lèrgies i intoleràncies alimentaries.
2. Etiquetat: Com detectar els al·lèrgens en l'etiquetatge de manera fàcil.
3. Protocol de bones pràctiques pel control dels al·lèrgens.
4. Pautes per adaptar la oferta dels restaurants tenint en compte certes al·lèrgies i intoleràncies alimentaries.

Dia i hora:

5 de març de 16 a 19h.

Lloc: Catedral del Vi

Carrer del Pilonet, 8, 43594 El

Pinell de Brai

Tel: 977 42 62 34

Seminari 4. Cuina de la Terra Alta i productes locals.

Objectius:

- Posar en valor els productes locals i fomentar el seu ús en la cuina.
- Posar en valor la cuina de la Terra Alta i fomentar la seva presència als restaurants del territori.

Programa:

1. Territori i producte.
2. Territori i identitat.
3. El patrimoni com a valor gastronòmic.
4. Cuina de la Terra Alta.

Dia i hora:

12 de març de 16 a 19h.

Lloc: Celler Herència Altés

N-420, 798, 43780 Gandesa

Tel: 977 43 06 81