

# TALLERES FORMATIVOS EN HOSTELERIA

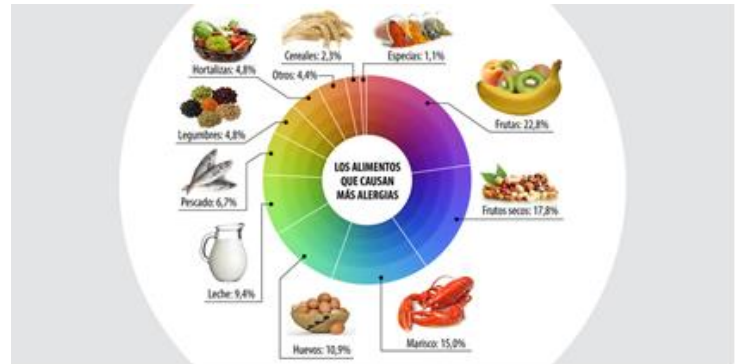
## TALLER 1: APLICACIÓN NORMATIVA ALERGENOS A LA HOSTELERIA Y COMERCIO

**Martes 24 MARZO 2015**, de 16.30 a 19.30

Dar a conocer los requerimientos del Reglamento en relación a la información facilitada al consumidor sobre alergias e intolerancias alimentarias, de obligado cumplimiento a partir del 13 diciembre de 2014. Cumplimentar la documentación necesaria ante Sanidad de cada establecimiento con asesoramiento personalizado.

### DOCENTES:

**LAURA MONTEJO (VETERINARIA):** Normativa  
**JUAN CARLOS BENITO:** Aplicación al establecimiento hostelero y alimentario



**INCLUYE DIPLOMA ACREDITATIVO Y CARNET DE MANIPULADOR ALIMENTOS**

## TALLER 2: ELABORACIÓN DE TAPAS CON PRODUCTOS SORIANOS

**7 y 8 ABRIL 2015**, de 16.30 a 19.30

Elaboración de tapas y cocina en miniatura basados en productos sorianos con el fin de fomentar la comida soriana en nuestros establecimientos. Cocinaremos numerosas tapas llamativas, de fácil elaboración y rentables. Todos los alumnos las elaborarán ellos mismos y las degustaremos para debatir sobre sus diferentes posibles variantes.

INCLUYE DIPLOMA ACREDITATIVO

### DOCENTES:

**JUAN CARLOS BENITO.** Chef de GRUMER CATERING



## TALLER 3: PROCESADO DE PESCADOS Y MARISCOS

**14 Y 15 ABRIL 2015**, de 16.30 a 19.30

MANUEL OTERO es gerente de O PERCEBEIRO. Este showcooking (o cocina en directo) se desarrollará como exhibición gastronómica y los alumnos podrán interactuar con el cocinero durante la preparación de platos elaborados con diferentes productos del mar. Así, el chef mostrará a los asistentes desde cómo limpiar el pescado hasta sugerencias de presentación de los platos típicos de la cocina gallega, pasando por los mejores trucos sobre la cocción del marisco. En la siguiente sesión JUAN CARLOS BENITO elaborará diferentes platos relacionados con el pescado y marisco con técnicas y procesos novedosos.

INCLUYE DEGUSTACION DE MARISCOS Y DIPLOMA ACREDITATIVO



### Lugar de Impartición

GRUMER – C/ DIEGO ACEBES, 11 - SORIA

### IMPORTE

**105 €/alumno** de Régimen General CADA TALLER.

Durante estos talleres te podemos bonificar la formación de la **Manipulación de Alimentos**. **INFORMATE**

**AUTONOMOS Y DESEMPLEADOS CONSULTAR PRECIOS DE LOS TALLERES**

CURSO 100% BONIFICABLE



Fundación Tripartita  
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO