

Jornades d'innovació i qualitat en la restauració

L'Ajuntament d'Algaida ofereix un curs per millorar la innovació i la qualitat dels negocis del sector de la restauració i el conjunt de l'oferta turística del municipi.

L'objectiu és formar els nostres restauradors, cambrers, etc. i donar-los una visió àmplia i enriquidora de la seva professió per tal de millorar les seves aptituds, coneixements i recursos.

El curs comptarà amb una selecció dels millors formadors i experts en restauració de Mallorca. Les classes seran extremadament dinàmiques i pràctiques per la qual cosa es duran a terme sempre que sigui possible en un restaurant del poble o bé es reproduiran situacions reals de l'ofici a les aules.

Horari de les sessions:

Els dilluns de 18.30 a 20.30 hores.

Inscripcions fins al 13 de novembre:

S'ha d'emplenar el full d'inscripció i lliurar-lo a les oficines municipals o enviar-lo per correu electrònic a jornadesrestauracio@gmail.com o per WhatsApp al telèfon de contacte 626 797 187.

Ho organitza:

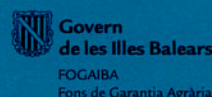
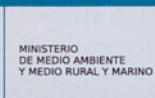


AJUNTAMENT D'ALGAIDA



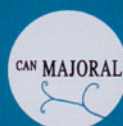
visitalgaida.com

Amb el patrocini de:



FEADER: Fons Agrícola de Desenvolupament Rural-Europa inverteix a les zones rurals

I la col·laboració de:



Jornades d'innovació i qualitat en la restauració

Algaida,
novembre de 2014
març de 2015



01 17/11/2014 | Restaurant Can Mateu
Servei de cafeteria

Teoria i pràctica de la preparació de begudes alcohòliques simples com aperitius i cerveses i no alcohòliques com cafès, infusions, sucs, refrescs, etc. A càrrec de **Bernardí Recio**: Diplomat en turisme. Professor de serveis de restauració de l'IES Juníper Serra i Maria Àngels Cardona de Ciutadella durant 6 anys. Fundador de l'Associació de Baristes. Ha estat cambrer, cap de sala i màitre a diversos restaurants.

02 24/11/2014 | Casal Pere Capellà
Anglès específic per a la restauració

Continguts teòrics bàsics a partir de la reproducció de situacions i diàlegs habituals al restaurant. A càrrec de **Sylvia Baker**: Anglesa nadiua resident a Algaida. Ha impartit cursos d'anglès específics per a la restauració. Llicenciada en Filologia Hispànica i Història per la Universitat de Londres. És traductora professional i membre de l'Institut CIOL.

03 01/12/2014 | Restaurant Can Mateu
Servei de begudes alcohòliques

Elaboració de còctels, combinats, aiguardents i licors. Decoració, presentació i noves tendències. Anàlisi sensorial per valorar els resultats. A càrrec de **Salvador Esquinas**: Tècnic superior en Serveis de Restauració. Bàrman i mixòleg. Treballa en el desenvolupament de noves fórmules a l'empresa Túnel. Membre tècnic del jurat del Campionat de Cocteleria de les Illes Balears.

04 15/12/2014 | Restaurant Can Mateu
Operacions bàsiques de restaurant

Muntatge de taules i organització d'espais. Transports de plats i safates. Servei de begudes en sala. A càrrec de **Bernardí Recio** i **Sebastià Ballester**: Tècnic especialista en Hoteleria i Turisme. Cuiner i copropietari del negoci familiar Hostal de Can Mateu, amb gran experiència en la cuina tradicional mallorquina.

05 12/01/2015 | Casal Pere Capellà
Organització de les empreses de restauració

Tipus i fórmules d'empreses de restauració. Organització, funcions i equips de feina. Oferta gastronòmica i responsabilitat social empresarial. A càrrec de **Gabriel Mayol**: Doctor en Turisme, Tècnic en Creació, disseny i organització de restaurants i Màster en Gestió Hotelera.

Jornades d'innovació i qualitat en la restauració

06 09/01/2015 | Restaurant Can Mateu
Atenció i fidelització del client

Acollida, estada i acomiadament del client. Presentació de l'oferta i atenció a la demanda. Queixes i reclamacions. Tècniques de fidelització. A càrrec de **Bernardí Recio**.

07 26/01/2015 | Casal Pere Capellà
La gastronomia

Història de la cuina. Tendències actuals. Cuina d'autor, molecular, etc. Cuina territorial i cuina mallorquina. A càrrec de **Miquel Calent**: Cuiner i copropietari del Restaurant Can Calent de Campos, especialitzat en cuina de temporada i cuina mallorquina d'avanguardia amb ingredients de qualitat del mercat. El restaurant ha obtingut un Sol a la guia Repsol. La jornada comptarà amb la participació de l'Associació per a la Cultura Gastronòmica de les Illes Balears.

08 02/02/2015 | Celler Can Majoral
El vi i el seu servei (I)

Introducció a la cultura del vi. Caracterització dels vins. Varietats de raïm. Denominacions i vins internacionals. Recepció i magatzematge del vi. Cellers i caves. A càrrec de **Mireia Oliver**: Enòloga de Can Majoral d'Algaida, petit celler familiar dedicat al cultiu ecològic, interessat en l'experimentació de varietats autòctones i en l'adaptació de les foranes. El celler forma part de la DO Pla i Llevant de Mallorca.

09 09/02/2015 | Casal Pere Capellà
Empresa i iniciativa emprendedora

Iniciativa emprendedora. Creació d'una empresa. Estratègies de diferenciació. A càrrec de **Beatriz Cuchí**: Llicenciada en Psicologia, Màster en Direcció estratègica en entitats d'economia social. Agent de desenvolupament local. Coordinadora LEADER de Mallorca i Eivissa per donar suport a l'emprenedoria.

10 16/02/2015 | Casal Pere Capellà
Alemanys específic per a la restauració

Continguts teòrics bàsics a partir de la reproducció de situacions i diàlegs habituals al restaurant. A càrrec de **Marlis Pieper**: Professora nadiua. Imparteix classes d'alemany per a la Mancomunitat Pla de Mallorca. Ha estat propietària d'un restaurant a Alemanya.

11 23/02/2015 | Casal Pere Capellà
Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments

Curs de manipulació d'aliments. Manteniment de bones pràctiques higièniques. Sistemes de control. Tractament de residus. A càrrec de **Santi Rubert**: Consultor de l'empresa Bacter Control en seguretat alimentària. Responsable d'auditories del grup Iberostar España. Auditor ISO9000. Formador homologat per la Conselleria de Salut. Postgrau en Seguretat alimentària per la UAB.

12 02/03/2015 | Casal Pere Capellà
Dietètica

Propietats dels aliments. Tipus d'aliments i nutrients. Tipus de dietes: mediterrània, vegetariana, celíaca, etc. A càrrec de **Fernanda Lima Sento-Se**: Dietista i nutricionista. Consultora dietètica i nutricional de la farmàcia Martorell d'Algaida.

13 09/03/2015 | Casal Pere Capellà
Formació i orientació laboral

Recerca de feina. Planificació de la vida laboral. Preparació del currículum i l'entrevista. Contracte de treball i desocupació. A càrrec de **Llúcia Llompart**: Treballadora social i agent de desenvolupament local. Orientadora laboral a la Mancomunitat Pla de Mallorca.

14 16/03/2015 | Celler OM Oliver Moragues
El vi i el seu servei (II)

El tast, metodologia i anàlisi sensorial. Definició de cartes. Maridatge de vins i plats. El servei del vi: copes, destapadors, decantadors, etc. A càrrec de **Nico Crispino**: Sommelier del restaurant Santi Taura, col·laborador habitual a publicacions especialitzades i formador de personal dedicat al servei del vi. Durant aquesta darrera jornada es farà un tast de vi a cegues amb la participació de **Miquel Calent** i **Carlos Cabeza Oliver**, enòleg i propietari del celler OM Oliver Moragues.