



Ajuntament de Sallent
Cabrianes i Cornet



Presencial - 40 hores

CONeixEMENTS BÀSICS DE L'HOSTALERIA

Per aprendre les tècniques, procediments i hàbits fonamentals i necessaris per treballar a la cuina o a la sala d'un bar, restaurant o centre assistencial.

Dilluns, dimarts i dimecres del 9 al 30 d'octubre

De les 9 h del matí a la 1 h del migdia
Lloc: EDIFICI "EL SALT"

CONTINGUT

1. Espais i higiene de la cuina i la sala
2. "Brunoise", "mirepoix", juliana, batonet... conèixer els tipus de talls i els seus usos.
3. Coccions i salses bàsiques
4. Emplatat i decoracions. El menjar entra per la vista.
5. Cambrer: servei a les taules, a la barra o en esdeveniments
6. Interpretar una comanda i als cambrers. Saber el que demana el client i el que espera.
7. Cambrer/cuiner, sala/cuina. Quina gran relació, nosaltres sabem treballar en equip?
8. Actitud i coneixements van de la mà, però què és més important?

A càrrec de la Montse Sainz de la Maza, formadora i especialista en hostaleria.

**INSCRIPCIÓ
PRÈVIA**
(Places limitades)

El formulari d'inscripció i el programa dels cursos el trobaràs en aquest codi QR, i també a www.sallent.cat, www.elsalt.cat o a l'App Sallent.



Més informació al Servei de Promoció Econòmica i Ocupació:

93 820 61 92

sll.promoeconomica@sallent.cat

