

CETT Formació

El CETT ofereix **NOVES PROPOSTES DE FORMACIÓ** contínua en restauració i cursos per a no professionals

Tal i com succeeix en d'altres sectors, l'èxit professional en el món de la restauració depèn en bona part del necessari procés de formació permanent que els professionals han de dur a terme.

Una de les principals responsabilitats dels centres educatius del sector de la restauració és posar la formació a l'abast de tots els actors implicats, de manera que s'adapti a les necessitats de les empreses i del mercat laboral.

L'oferta de formació continuada en restauració que l'Escola d'Hoteleria i Turisme CETT ha dissenyat i posat en marxa l'any 2005, s'adreça als nous titulats en especialitats de Cuina o Sala, als professionals i als empresaris del sector, amb l'objectiu de facilitar-ne el procés d'aprenentatge continu, el progrés en les competències en àrees concretes i la millora contínua dels seus establiments.

Els programes s'adrecen als nivells operatius, de comandament intermedi i als gestors de les empreses de restauració, i s'estructuren en quatre apartats que corresponen respectivament a quatre àrees de competència i coneixement clau:

- I. Enologia, tast i maridatge d'aliments i begudes
- II. Servei de restaurant i bar
- III. Gestió i qualitat a la restauració
- IV. Tècnica, creativitat i gestió de cuina

D'altra banda, i a causa de l'interès que desperten les activitats de caire gastronòmic en el públic no professional, l'aprenentatge pràctic en aquest àmbit s'ha convertit en una activitat creativa, de desenvolupament personal, que resulta de gran interès per a un nombre creixent de persones. Per aquest motiu, des del mes de setembre el CETT ha endegat una nova programació formativa sota el nom genèric de Cuina i Enologia per amants de la Gastronomia, adreçada a totes aquelles persones que, sense ser professionals del sector, s'interessen per la cuina, els vins i la gastronomia en general. Aquest conjunt de propostes inclou cursos de cuina a diferents nivells, de pastisseria i de tast de vins, i un calendari de monogràfics i sessions de demostració sobre productes com l'arròs, la xocolata o el foie, les salses, la cuina tradicional o de Nadal. El programa formatiu tindrà com a marc diferents espais pedagògics de l'Escola, com l'Aula Cuina, l'Aula de Demostració o l'Aula dels Sentits. ■



elBulli restaurant

“elaboracions característiques”

2a
edició

www.cett.es

Curs d'Extensió Universitària de la Universitat de Barcelona
Tramitació administrativa en curs

Període: Del 17 de gener al 22 de març

Per informació i reserva de plaça: Tel. 93 428 07 77 o bé infocett@cett.es

PLACES LIMITADES



Les Heures
Fundació Bosch i Gimpera
Universitat de Barcelona



ESCOLA UNIVERSITÀRIA D'HOTELERIA I TURISME

Centre adscrit a la

UNIVERSITAT DE BARCELONA