

## **A Cámara programa un obradoiro de cociña de Nadal**

**Ferrol. 01/12/2011.** A Cámara de Comercio de Ferrol organiza un novo obradoiro de cociña para aqueles profesionais da hostalería e a restauración que queiran introducir nas súas cartas e menús novos pratos propios da cociña de Nadal.

Para desenvolver este curso, que terá lugar os días 14,15, 21 e 22 de decembro, a Cámara conta coa colaboración do restaurante A Malata, que lle cede as súas instalacións.

Nas distintas xornadas, os alumnos aprenderán a elaborar, utilizando produtos escolleitos, entrantes, pratos principais e sobremesas atendendo a unha coidada preparación e decoración propias destas festas

O obradoiro estará a cargo de Marian Rodríguez Piñeiro, profesional con ampla experiencia neste tipo de cociña. Na actualidade, é colaboradora do Centro Superior de Hostalería de Galicia e da aula de cociña de Novacaixagalicia. Tamén colaborou en diferentes emisións do programa "Larpeiros" da Televisión de Galicia.

Ademais, co obxectivo de dar continuidade a esta oferta formativa para hostaleiros, e de atender a demanda que se rexistrou no curso de cociña sa e natural, a entidade programou unha nova convocatoria do devandito curso para o mes de febreiro.

Neste caso, tratase de contribuír a fomentar a incorporación de pratos saudables —nos que prima a utilización de ingredientes como verduras, proteínas vexetais ou cereais ecolóxicos— nos menús dos establecementos hostaleiros da comarca.

Os profesionais interesados neste curso poden obter máis información sobre as condicións de participación no departamento de formación da Cámara (Tel. 981 333 165 – Ext.2)

