

La Cámara programa un taller de cocina navideña

Ferrol. 01/12/2011. La Cámara de Comercio de Ferrol organiza un taller de cocina para aquellos profesionales de la hostelería y la restauración que quieran introducir en sus cartas y menús nuevos platos propios de la cocina de Navidad.

Para el desarrollo de esta actividad formativa, que tendrá lugar los días 14, 15, 21 y 22 de diciembre, la Cámara cuenta con la colaboración del restaurante A Malata, que cede sus instalaciones.

En las distintas jornadas, los alumnos aprenderán a elaborar, utilizando productos escogidos, entrantes, platos principales y postres atendiendo a una cuidada preparación y decoración propias de estas fiestas

El taller estará a cargo de Marian Rodríguez Piñeiro, profesional con amplia experiencia en este tipo de cocina. En la actualidad, es colaboradora del Centro Superior de Hostelería de Galicia y del aula de cocina de Novacaixagalicia. También ha colaborado en diferentes emisiones del programa Larpeiros de Televisión de Galicia.

Además, con el objetivo de dar continuidad a esta oferta formativa para hosteleros, y de atender la demanda que se registró en el curso de cocina sana y natural que concluyó en noviembre, la entidad ha programado una segunda convocatoria de dicho curso para el mes de febrero.

En este caso, se trata de contribuir a fomentar la incorporación de platos saludables —en los que prima la utilización de ingredientes como verduras, proteínas vegetales o cereales ecológicos— en los menús de los establecimientos hosteleros de la comarca.

Los profesionales interesados en este curso pueden obtener más información sobre las condiciones de participación en el departamento de formación de la Cámara (Tel. 981 333 165 Ext.2).

