

► 2 Novembre, 2019

La Cámara y CCC renuevan su compromiso con la formación hostelera de calidad

La Cámara de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Santa Cruz de Tenerife y la Compañía Cervecer de Canarias han renovado, un año más, el convenio de colaboración para el desarrollo del Programa Superior en Gestión de Bares y Restaurantes: Especialización en Desarrollo de Competencias y Estrategias para una Gestión hacia la Excelencia, que celebra su quinta edición.

El presidente de la Cámara de Santa Cruz de Tenerife, Santiago Sesé, y el consejero delegado de la Compañía Cervecera de Canarias, Juan González, suscribieron el acuerdo para seguir impulsando esta formación específica y continuada para que el sector hostelero obtenga herramientas útiles que le ayuden a alcanzar la excelencia en el sector.

Sesé hizo hincapié en la importancia de esta colaboración entre ambas entidades y destacó la apuesta por la calidad de los contenidos formativos para mejorar la profesionalidad en el sector gastronómico, tan ligado a nuestro destino turístico, así como al cliente interno, cada día más y mejor informado sobre dónde y qué consumir de forma gratificante. El presidente de la Cámara resaltó el alto número de asistentes que han aprovechado esta formación y la interesante demanda que ya existe para esta nueva edición del programa, y animó a que los que aún no han



El presidente de la Cámara y el consejero delegado de CCC firman el acuerdo.

disfrutado de esta oportunidad formativa a ponerse en contacto con la Cámara para reservar su plaza.

Por su parte, González explicó la evolución que ha tenido el curso desde el comienzo del proyecto, debido a que en cada edición se introducen contenidos actualizados y novedades derivadas del cambio de normativas o tendencias que afecta a estos establecimientos. El consejo de CCC detalló que los objetivos del programa formativo ayudan a “ahondar y perfeccionar en cada uno de los temas que son relevantes hoy en día para la hostelería, siempre velando por conseguir la excelencia en el servicio y poder dar respuesta a un consumidor cada día más exigente”.

Ambo**s** destacaron que la quinta edición del programa superior incluye hasta 23 talleres, en los que los asistentes conocerán las técnicas necesarias para mejorar sus competencias y desarrollar herramientas que les ayuden a consolidar un negocio, hacerlo más rentable, competitivo, excelente, sostenible y responsable.

Expertos del sector de la hostelería impartirán los talleres. Los módulos serán impartidos por un grupo de profesionales que cuentan con una reconocida trayectoria en el sector de la hostelería, entre los que se encuentran el chef y profesor de Formación Profesional Ángel Muñoz, el asesor gastronómico Santi

Evangelista, el chef José Ángel Bencomo, el maestro cortador del Grupo Montesano Fran Alonso, el sumiller Hugo Pérez del Valle y la auditora y perito judicial en Seguridad e Inocuidad Alimentaria Gabriela Brieba, entre otros.

Esta formación se dividirá en cuatro bloques de competencias. Uno abordará la oferta gastronómica, la orden de pedido, el arte del servicio, las bebidas y la gestión económica. El segundo bloque ahondará en técnicas aplicadas a los bares en relación al café, el agua, las bebidas Premium, licores y cerveza y permitirá conocer las nuevas tendencias en la barra. Los dos últimos tratarán las competencias técnicas y personales, como la gestión del reclutamiento y la selección de personal más adecuado para el establecimiento.

Nuevos modelos formativos. Entre las novedades se contará con un taller de billetes y monedas que formará a los participantes en la detección de moneda falsa por parte del Banco de España y otro sobre herramientas útiles para la captación y selección de profesionales para este tipo de negocios.

Las clases se impartirán cada lunes, de manera presencial, en la sede de la entidad cameral, a partir del 11 de noviembre y hasta el mes de abril del próximo año, en horario de 9:00 a 13:00 horas.