

Red Estatal de Centros de Excelencia

ACCIÓN FORMATIVA

LA NEO RESTAURACIÓN EN LAS ESCUELAS DE HOSTELERÍA

DESTINATARIOS

Profesorado de la especialidad de Cocina y Pastelería

6, 7, 8, 9, 10 de mayo de 2024

HORARIO:

Lunes: 8:30-14:30

Martes: 8:30-14:30

Miércoles: 8:30-14:30

Jueves: 8:30-17:30

Viernes: 8:30-14:30

30 horas

Para información complementaria los interesados pueden dirigirse a:
CIFP Carlos Oroza
Teléfono: 886159545
cifp.carlos.oroza@edu.xunta.gal

INSCRIPCIÓN

Del 8 al 12 de abril en este enlace:

Inscripción en la formación “La neo restauración en las escuelas de hostelería”

**Es obligatorio adjuntar la autorización de la dirección del centro para la asistencia al curso.*

Enlace para adjuntar la autorización



CURSO SUBVENCIONADO: Alojamiento, transporte y manutención incluidos
ENTIDAD ORGANIZADORA: CIFP Carlos Oroza

OBJETIVOS

- Conocer la normativa higiénica básica para escuelas de hostelería.
- Conocer los tipos de envases, gases,... utilizados en alimentos preparados.
- Conocer los métodos de conservación más utilizados en alimentos preparados.
- Identificar menús para distintas colectividades.
- Incorporar actividades prácticas y conocer la implementación de métodos de aprendizaje activos y significativos en el aula.
- Visitar casos de éxito del sector.

PROGRAMACIÓN

Lunes, 6 de mayo: Introducción a la nueva gastronomía en escuelas de hostelería.

8:30 – 9:00 Recepción y acreditación de asistentes.

9:00 – 10:00 Normativa higiénico sanitaria.

10:00-11:30 Envasado.

12:00-13:30 Gases de envasado de alimentos.

13:30 – 14:30 Alimentos quinta gama gourmet.

11:30-12:00
Pausa - café

Martes, 7 de mayo: Contextualización en las escuelas de hostelería.

8:30 - 11:30 Contextualización del método de aprendizaje activo y significativo.

12:00 - 13:30 Diseño de menús en colectividades.

13:30-14:30 Métodos de conservación de alimentos.

Miércoles, 8 de mayo: Aplicaciones de la neo-restauración en las escuelas de hostelería.

8:30 – 11:30 Incorporación de nuevas formas de elaborar a las clases de cocina.

12:00 - 14:30 Incorporación de nuevas formas de elaborar a las clases de cocina.

Jueves, 9 de mayo: Casos de éxito en la neo-restauración.

8:30 – 17:30 Visita técnica a Inditex.

Viernes, 10 de mayo: Casos de éxito en la neo-restauración.

8:30 – 14:30 Visita técnica a Culinaria.

INFORMACIÓN
COMPLETA
AQUÍ:

