



LA DELEGADA DE FOMENTO Y TURISMO DESTACA LA BUENA ACOGIDA DEL CURSO DE SUMILLER ENTRE LOS PROFESIONALES DE LA HOSTELERÍA

En la visita al curso, María del Carmen Laynez adelantó que desde el Ayuntamiento se seguirá ampliando y promoviendo actuaciones formativas que contribuyan a la mejora del sector hostelero

La teniente de alcalde delegada de Fomento Económico y responsable del área de Turismo, María del Carmen Laynez, visitó el pasado jueves el curso de formación en la especialidad de Sumiller que se está desarrollando desde el pasado 3 de noviembre en el aula formativa situada en la primera planta del pabellón municipal del recinto ferial.

El curso en el que toman parte personas relacionadas con el sector de la hostelería, ofrece a los participantes la posibilidad de conocer de manera más profunda el servicio del vino a la vez que se introducen en la cultura vitivinícola, para poder ofrecer un mejor servicio a los clientes.

En este sentido, María del Carmen Laynez aseguró que desde la Delegación de Fomento “vamos a seguir trabajando en esta línea”, subrayando que resulta gratificante que gente que lleva mucho tiempo en la hostelería se anime a seguir perfeccionando su formación, ya que esto demuestra la inquietud y las ganas de ofrecer una mayor calidad al cliente que tienen los profesionales de la hostelería roteña.

La responsable municipal resaltó que ante la disposición e interés que los propios profesionales tienen para prepararse, el Ayuntamiento tiene que “apoyarlos” e intentar que el sector tenga cada vez una mayor formación porque se trata de un plus que se ve reflejado en la calidad del servicio que dan a roteños y turistas.

De hecho, en base a esta línea de trabajo, María del Carmen Laynez adelantó que a partir de enero la Delegación de Fomento iniciara un nuevo curso a este mismo nivel “ya que hay mucha demanda y personas interesadas en participar en esta iniciativa”.

Además, apuntó que se está estudiando la posibilidad de avanzar en otros aspectos formativos relacionados con el sector de la hostelería, ya que se trata de apuestas que vienen a mejorar el sector, y contribuyen a que vecinos y personas que nos visiten obtengan el mejor servicio de calidad.

La delegada recordó que junto a este tipo de cursos, ya se celebraron otras iniciativas como las jornadas gastronómicas en las que se vieron elaboraciones y productos, desde los pinchos, tapas, menús degustación, o menús caseros, concursos gastronómicos.

El curso pretende ofrecer actividades formativas a los profesionales en activo del sector de la hostelería en un campo muy importante para nuestra localidad, sobre todo teniendo en cuenta que Rota forma parte y participa en la Ruta del Vino y el Brandy del Marco de Jerez.

La cata de vinos blancos, tintos, crianzas, jóvenes, reservas, con especial atención a los vinos del Marco de Jerez, está siendo uno de los pilares de este curso que tiene una duración de 40 horas lectivas, y se imparte en horario de 17:30 a 20:00 horas.

El monitor del curso explicó que a través de estas clases los participantes se han introducido en el mundo de los vinos, han ido conociendo distintos vinos, sus característica, forma de servir, etc.

El monitor indicó que el curso “ha ido evolucionando como lo hacen los vinos, a mejor”, y destacó el interés que este tipo de formación tiene de cara al turismo, así como la labor que está desarrollando el Ayuntamiento para ayudar al sector de la hostelería a su mayor preparación.

Hasta el 10 de diciembre, los alumnos del curso de Sumiller seguirán abordando entre otros temas aspectos que les ayudará a valorar los vinos, y conocer todas las técnicas y aspectos que hacen que el cliente de un restaurante o bar reciba un vino en las condiciones más óptimas de calidad y servicio, así como asuntos relacionados con la uva, el vino, la elaboración, la botella, el sacacorchos, la copa, la cata, decantar y jarrear, temperatura de servicio, el maridaje, o la bodega del restaurante y bar.

Rota, 3 de diciembre de 2008

GABINETE DE PRENSA

Tlf: 956 846173 – Fax: 956840200

E-mail: gabineteprensa@aytorota.es www.aytorota.es