



PROFESIONALES DE LA HOSTELERÍA ROTEÑA PARTICIPAN EN EL CURSO DE SUMILLER QUE ORGANIZA LA DELEGACIÓN DE FOMENTO

María del Carmen Laynez destacó la respuesta que ha tenido entre la hostelería este curso, con el que se pretende perfeccionar la cualificación de los profesionales y poner en valor el servicio del vino en los restaurantes y bares

En la tarde del lunes día 3 de noviembre, la Delegación municipal de Fomento iniciaba en el pabellón municipal del recinto ferial un curso de formación en la especialidad de Sumiller.

La teniente de alcalde delegada de Fomento Económico, María del Carmen Laynez, visitó a los alumnos en el inicio de este curso, con el que según apuntó la delegada se 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”.

El curso enfocado a todas aquellas personas relacionadas con el sector de la hostelería, busca que los participantes conozcan el servicio del vino a la vez que se introducen en la cultura vitivinícola, para poder ofrecer un mejor servicio a los clientes.

Para la delegada resulta muy importante que los propietarios, jefes de sala o camareros perfeccionen su cualificación en este campo, conozcan la importancia del vino, sepan cómo ponerlo en mesa, o el maridaje, ya que se trata de conocimientos que repercutirán a la hora de “mejorar la rentabilidad del negocio y poner en valor los vinos de nuestra tierra, así como los españoles o de otros países”.

María del Carmen Laynez señaló que el turista que visita Rota, como municipio turístico de calidad que es, no sólo viene a sol y playa sino también a visitar recursos turísticos, disfrutar de la gastronomía, la idiosincrasia, la oferta de ocio y cultural, etc. por eso es fundamental que se trabaje en mejorar de forma global toda la oferta, poniendo en valor en el caso de la hostelería los vinos y el buen servicio que se ofrece en Rota.

La delegada se mostró muy satisfecha por la respuesta que ha tenido este primer curso de formación de sumiller entre los hosteleros, sobre todo teniendo en cuenta que se trata de un colectivo que tiene verdaderas dificultades a la hora de compaginar la formación con los horarios y la carga de trabajo que impone la hostelería.

Así, para María del Carmen Laynez las 39 solicitudes que se han recibido para las quince plazas que se ofertaban en este curso, también son una muestra de la “apuesta que el propio sector hace por mejorar su formación y preparación, y por tanto el servicio de sus establecimientos”.

En cuanto a los contenidos del curso se refiere, las clases contará con un alto contenido práctico que ayudará a los profesionales del sector que participan 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.

La cata de vinos del Marco de Jerez, vinos blancos, tintos, crianzas, jóvenes, reservas, será uno de los pilares de este curso que tendrá una duración de 40 horas lectivas, y se imparte en horario de 17:30 a 20:00 horas en el Centro de Formación de Hostelería del Pabellón Municipal sito en el Recinto Ferial.

Además, desde el 3 de noviembre al 10 de diciembre, los alumnos del curso de Sumiller abordarán todos los aspectos 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, 4 de noviembre de 2008

GABINETE DE PRENSA
Tlf: 956 846173 – Fax: 956840200
E-mail: gabineteprensa@aytorota.es www.aytorota.es