



LA DELEGACIÓN DE FOMENTO INICIA UN NUEVO CURSO DE SUMILLER PARA LOS TRABAJADORES DE LA HOSTELERÍA

La delegada ha destacado el compromiso e implicación de los profesionales y empleados del sector a la hora de participar en las iniciativas de formación municipales para mejorar su preparación y apostar por un servicio de mayor calidad

Teniendo en cuenta la buena respuesta que los hosteleros de la ciudad dieron al curso de Sumiller que se celebró el pasado mes de noviembre, la Delegación municipal de Fomento ha puesto en marcha un segundo curso de formación en la especialidad de Sumiller.

La teniente de alcalde delegada de Fomento Económico, María del Carmen Laynez, estuvo presente en la primera de las clases de este curso que comenzaba en la tarde del lunes día 19 de enero.

De esta forma, la delegada municipal dio la bienvenida a los quince empleados o propietarios de establecimientos de hostelería que participan en esta iniciativa, destacando el valor que tiene la implicación del sector en la mejora del servicio.

El curso, que cuenta con una duración de unas cuarenta horas, se desarrollará en horario de cinco y media a ocho de la tarde hasta el próximo 23 de febrero, en el centro de formación del pabellón municipal del recinto ferial.

María del Carmen Laynez explicó que a la hora de hacer la programación de este tipo de cursos se tiene muy en cuenta la época del año más idónea para que los empresarios tengan menos carga de trabajo y para los empleados que trabajan en temporada alta, ya que en este periodo de menor carga de trabajo tienen más posibilidades para seguir formándose.

Para la delegada de Fomento es necesario que “si queremos dar servicio de calidad al turista que genera riqueza en el municipio, los profesionales tienen que estar lo mejor formados posible”.

Así, dijo que resulta “fundamental” que el Ayuntamiento y el sector trabajen conjuntamente para conseguir atraer a un turista de calidad, y ofrecer el mejor servicio siendo Rota, como es un Municipio Turístico de Calidad.

Además, quiso agradecer la respuesta del sector ante este tipo de iniciativas formativas, mostrándose convencida de que esto “va a repercutir en el servicio que vamos a dar a los turistas”.

Para concluir, la delegada indicó que a las actividades dirigidas al sector que ya se han desarrollado, se sumará en las próximas semanas un curso de Formación Profesional Ocupacional de Jefe de Sala/ Metre dirigido a profesionales de la hostelería actualmente en desempleo, y para el que ya está abierto el plazo de inscripción.

Las clases contarán 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.

Los alumnos del curso de Sumiller tratarán temas 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, al mismo tiempo que basarán parte de su formación en la cata de vinos del Marco de Jerez, vinos blancos, tintos, crianzas, jóvenes, reservas, lo que supone también una línea más de promoción de los vinos de la tierra, sobre todo ahora que Rota forma parte y participa de manera activa en la Ruta del Vino y el Brandy del Marco de Jerez.

Rota, 20 de enero de 2009

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