



FOMENTO ECONÓMICO INICIA UN NOVEDOSO CURSO DE FORMACIÓN PROFESIONAL OCUPACIONAL DE JEFE DE SALA

La delegada de Fomento Económico reiteró el compromiso del equipo de Gobierno por impulsar la formación en el sector de la hostelería y el servicio, tan importante para una ciudad turística como Rota

En la tarde del jueves día 5 de marzo arrancaba en la localidad un nuevo curso de formación dirigido a desempleados relacionados con el sector de la hostelería interesados en prepararse como Jefe de Sala - Maître.

A través de esta iniciativa formativa, la Delegación municipal de Fomento apuesta una vez más por ofrecer a los profesionales de un sector tan importante en la ciudad como el de la hostelería, cursos en los que puedan mejorar y perfeccionar su trabajo, y con ello ofrecer un servicio de máxima calidad a los clientes.

La teniente de alcalde delegada de Fomento Económico, María del Carmen Laynez Bernal, estuvo presente en el inicio de las clases para dar la bienvenida a los alumnos y animarles a que aprovechen la preparación que les va a brindar este curso, que se desarrollará hasta mediados del mes de septiembre.

La delegada destacó que se trata del primer curso que pone en marcha el Ayuntamiento en la materia de Jefe de Sala, apuntando que el equipo de Gobierno “consciente del peso e importancia del sector turístico y hostelero en nuestra ciudad, está convencido de que tiene que hacer apuesta en cuanto a formación en este ámbito”.

En este sentido, María del Carmen Laynez señaló que esta apuesta también necesita de la respuesta y compromiso por parte de los propios profesionales, como ha sido el caso de este curso, en el que se han interesado muchos profesionales, hasta el punto de que ha quedado una lista de espera de solicitantes tras cubrir las trece plazas que se ofrecían.

Además, llamó la atención sobre la duración del curso, que se prolongará hasta mediados del mes de septiembre, contando así con un total de 634 horas, que se desarrollarán en horario de cinco de la tarde a nueve de la noche.

Por otro lado, la delegada quiso transmitir a los hosteleros y restauradores de la ciudad que el personal que se va a formar a lo largo de estos meses van a ser profesionales preparados y dispuestos para desarrollar un trabajo de calidad como Jefe de Sala en cualquiera de los restaurantes u hoteles de la localidad.

En esta misma línea, recordó que este curso de FPO, eminentemente práctico, se desarrollará en el Centro de Hostelería instalado en el pabellón municipal y dotado con la maquinaria, equipamiento y utensilios necesarios para completar la formación en sala de los alumnos, que además contarán con dos profesionales de nivel de nuestra ciudad como monitores.

A través de este curso, que se desarrolla de la mano de la Delegación municipal de Fomento, en colaboración con la Mancomunidad de Municipios del Bajo Guadalquivir y la Consejería de Empleo de la Junta de Andalucía, los participantes adquirirán los conocimientos y la práctica necesaria para manejarse en el mundo de la

hostelería, y conocer aspectos de la comercialización de los productos y servicios en la restauración, o el contenido y organización de los departamentos de la restauración.

El mantenimiento de las instalaciones, las herramientas y maquinarias que se utilizan en la restauración, la celebración de banquetes y otros eventos especiales, las técnicas de decoración, y las condiciones de la bodega del restaurante y la gestión de las bebidas, completarán este curso en el que también abordarán contenidos sobre protocolo y atención al cliente, la preparación de platos, la gestión de la calidad, las técnicas de dirección, la gestión económica financiera en la restauración, así como la planificación de la seguridad e higiene y la legislación en la restauración.

Rota, 9 de marzo de 2009

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