

“MELLORA DA COMPETITIVIDADE DA HOSTALERÍA E EMPRESAS TURÍSTICAS DA COSTA DA MORTE EN GASTRONOMÍA LOCAL”.

Dentro do Programa de Mellora da Competitividade do sector turístico de Costa da Morte 2018, organizado polo CMAT e financiado pola Deputación da Coruña organizase un CURSO de “Mellora da Competitividade da Hostalería e Empresas Turísticas da Costa da Morte en Gastronomía Local”.

Trátase dun programa formativo de 30 horas, que se impartirá en Cee, nas instalacións de Acerta Formación e na cociña da Asociación ASPADEX.

O programa é variado e trata cuestións de xestión, marketing e gastronomía:

-Deseño estratéxico da súa oferta gastronómica.

-Redes Sociais, monitorización e vixianza online.

-Elaboración de pinchos, preparación de pratos con produtos locais e coñecemento dos produtos(peixe, carne, algas...). Totalmente práctico.

Impartirase en seis sesións de dúas horas e media cada unha. Os cursos contan con expertos de referencia no panorama galego.

O programa é 100% subvencionado e as inscricións poden realizarse enviando un correo electrónico a acertaformacion@gmail.com ou chamando ao 981 10 60 60.

Outubro 2018

Dom	Lun	Mar	Mér	Xov	Ven	
14	15 Deseño xeral da oferta gastronómica: estilo e tendencias Cee – 17:00 – 19:00 Instalacións de Acerta Formación	16	17 Deseño da oferta: Deseño da Carta Cee– 17:00 – 19:00 Instalacións de Acerta Formación	18	19	
21	22	23 Deseño da oferta Escandallo e aproveitamento dos recursos (Práctica 1) Cee – 17:00 – 19:30 Cociña de ASPADEX	24	25 Deseño da oferta O territorio como valor engadido: tradición, modernidade e o valor do microlocal Cee – 17:00 – 19:00 Instalacións de Acerta	26	
28	29 Sesiões prácticas coñecemento do produto (Práctica 2) Peixe - Cee - 18:00 – 20:30 Cociña de ASPADEX		30 Sesiões prácticas coñecemento do produto (Práctica 3) Carne - Cee - 18:00 – 20:30 Cociña de ASPADEX.		31	Nº TOTAL DE HORAS NO MES DE OUTUBRO POR SEDE: 13,5

Novembro 2018

Dom	Lun	Mar	Mér	Xov	Ven
4	5	6	7 Técnicas de diferenciación e marketing na hostalería Cee– 17:00 – 19:00 Instalacións de Acerta	8 Sesión teórica Cociña innovadora de quilómetro cero na hostalería Cee - 17:00 – 19:30 Instalacións de Acerta Formación	9
11	12 Cociña innovadora KM 0 – (Práctica 4) Pinchos con produtos locais Cee - 18:00 – 20:30. Cociña de ASPADEX	13 Cociña innovadora KM 0 - (Práctica 5) Outros produtos: algas Cee - 18:00 – 20:30 Cociña de ASPADEX	14 Técnicas de diferenciación e marketing na hostalería Cee– 17:00 – 19:00 Instalacións de Acerta	15	16
25	26 Cociña local, deseño de pratos sinxelos - (Práctica 6) Cee - 18:00 – 20:30 Cociña de ASPADEX	27 A cociña local nos establecementos de aloxamento regrado: deseño de pratos sinxelos con produtos locais Cee - 17:00 – 19:30 Instalacións de Acerta Formación	28	29	30