

SEGOVIA SUR, clausura el curso “EMPLEO CON SABOR”

La Asociación para el Desarrollo Rural de Segovia Sur ha clausurado hoy el curso “EMPLEO CON SABOR”, que ha realizado en el Restaurante Horno de Asar la Portada del Medio Día de Torrecaballeros.

Financiado por Bankia en Acción y la Fundación Caja Segovia y con la colaboración de Diputación de Segovia, Área de Promoción Económica, el Ayto de Torrecaballeros y el Restaurante Horno de Asar la Portada del Mediodía, se ha desarrollado a lo largo del mes de octubre un programa formativo de empleo cuyo eje principal ha sido la elaboración de tapas y aperitivos tradicionales en el territorio de Segovia Sur. EL objetivo del mismo ha sido mejorar la cualificación profesional de los participantes y abrir a los participantes nuevas posibilidades de reinserción al mercado laboral.

La hostelería y el turismo se considera un eje de desarrollo económico muy importante dentro del territorio de Segovia Sur, tenemos grandes recursos naturales, patrimoniales, arquitectónicos, culturales que unidos a la riqueza gastronómica del territorio nos hacen ser un destino turístico privilegiado y elegido por los turistas como destino de naturaleza, de descanso, de cultura y patrimonio y como no gastronómico.

El curso ha tenido una duración de 30 horas donde la teoría y la práctica han ido de la mano en todo momento. Se ha realizado en las cocinas del Restaurante La Portada del Mediodía y los alumn@s han podido conocer y practicar una gran variedad de aperitivos y tapas, calientes, fríos, tradicionales y vanguardistas. De esta acción formativa se han beneficiado un total de 15 personas, con edades y formación muy diferentes, pero con un objetivo en común todos ellos, aprender y formarse en un sector en alza en el territorio de Segovia Sur como es la gastronomía, la cocina tradicional y la cocina de vanguardia.

La evaluación por parte de los participantes ha sido muy positiva; el poder realizar una formación en una cocina en vivo donde la teoría y la práctica han ido en todo momento juntas, donde han practicado todo lo aprendido con los responsables de cocina del Restaurante la Portada, el Chef Santiago García Gascón, con todos los medios a su alcance, etc.....Todos los participantes han insistido en la necesidad de realizar una segunda parte de este programa formativo para seguir adquiriendo conocimientos en gastronomía y aperitivos y conseguir así una mayor profesionalización de cara a la reinserción laboral de los participantes.

