Boletín de Inscripción.

Nombre:_____

Apellidos:_____

Empresa:_____

DNI.:_____ Dirección :_____

Localidad:_____ Código Postal:_____

Teléfono: _____ Móvil: _____

E-mail:_____

Fecha de nacimiento:_____Edad:_____

Situación laboral: Parado/a. ❑ Trabajador/a ❑

Marcar con una x el lugar elegido ❑ Aliseda ❑ Monroy ❑ Navas del Madroño

¿En qué otra Actividad Formativa (Cursos), estaría dispuesto/a a participar, o estima conveniente organizar en la Comarca relacionada o no con esta área?

.....

.....

.....

.....

En cumplimiento de lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999 le comunicamos que los datos de carácter personal facilitados por Ud. De forma voluntaria, serán grabados en un fichero con la finalidad de gestión económica y contable, gestión de clientes y proveedores, gestión de cobros y pagos y gestión administrativa. Ud. Puede ejercer sus derechos de acceso, rectificación, cancelación y bloqueo en la siguiente dirección: ASOCIACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LA COMARCA TAJO-SALOR-ALMONTE, C/ NISA 2º A 10190 CASAR DE CÁCERES. Al mismo tiempo, solicitamos su autorización para remitirle cuantos comunicados, notas, correos electrónicos estimemos sean de su interés. Consideraremos que dicha autorización es efectiva mientras no sea revocada por su parte en la dirección indicada anteriormente o en la que figura en el Registro de Ficheros Privados de la Agencia Española de Protección de Datos.

IMPORTANTE

Remitir este boletín debidamente cumplimentado, por vía fax o correo electrónico a TAGUS.

927 291 109 y 927 291 103.

formacion@tagus.net

TAGVS

Asociación para el Desarrollo de la Comarca Tajo Salor Almonte

Curso de Elaboración de Tapas. Nuevas Tendencias

Aliseda
Rest. Los Alisos (Ctra. de Albuquerque, Nº 1)
7 de abril de 2014, de 17:30 a 21:30 horas

Monroy
Rest.-Aprt. Cristina (C/ La Iglesia, s/n)
8 de abril de 2014, de 17:30 a 21:30 horas

Navas del Madroño
Mesón La Chimenea (C/ Coronel Guillén, 9)
9 de abril de 2014, de 17:30 a 21:30 horas

Número Máximo de Alumnos/as: 20 por edición

LEADER

UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural: Europa invierte en las zonas rurales

GOBIERNO DE EXTREMADURA
Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Energía

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

DIRIGIDO A:

- Trabajadoras/res relacionadas con el sector de la Hostelería.
- Nuevos promotores de Hostelería.
- Técnicos y Guías de Turismo.
- Personas interesadas.

PLAZO MÁXIMO DE PRESENTACIÓN:

- Hasta el día antes del comienzo del curso a las 15:00h

CEDER
Centro de Desarrollo Rural
C/ Nisa 2-A
10190 Casar de Cáceres
Tlfno. y Fax: 927 291 109 - 927 291 103

liberbank
CAJA DE EXTREMADURA

Excmos. Ayuntamientos de Aliseda, Monroy y Navas del Madroño

Curso de Elaboración de Tapas. Nuevas Tendencias.

Objetivos:

La comarca Tajo-Salor-Almonte goza de un patrimonio histórico-artístico, cultural y natural que unido a la gran tradición gastronómica de la misma, forma un conjunto consumado de recursos turísticos que favorece el aumento y el anclaje del turismo en nuestra zona.

Este incremento de visitantes supone la necesidad, por un lado, de poner en valor y explotar todos aquellos recursos presentes en el territorio y, por el otro, la obligación de potenciar la formación y cualificación de los profesionales que trabajan en el sector turístico de los pueblos, con el fin de que puedan ofrecer la mejor imagen de este destino emergente.

En cuanto a la promoción gastronómica, en los últimos años se ha venido fomentando en los diferentes pueblos de la comarca la práctica de la cocina en miniatura, donde a través de la realización de varios concursos de tapas, los hosteleros de la zona han visto la necesidad de formarse en esta nueva tendencia.

Por lo tanto esta acción formativa se configura bajo el enfoque de aplicar un toque de innovación en la elaboración y presentación de toda esta riqueza gastronómica, con el fin de hacerla aún más apetecible al visitante, favoreciendo así las ventas de los establecimientos hosteleros de nuestra comarca.

Contenidos:

- Introducción a los paneles de cata.
- Análisis sensoriales.
- Productos con certificados de calidad.
- Productos IGP y DO.
- Otros productos Gourmet.
- Los productos extremeños.
- Identificación, reconocimiento y cata de estos productos.
- Recetario con los productos.
- Desarrollo de recetas.
- Maridaje de productos y bebidas.
- Realización de hojas de coste.

IMPARTE:

D. José Manuel Galán Rubio
Técnico Superior en Restauración, por la Escuela de Hostelería y Turismo, C.E.I, de Cáceres, y posgraduado en Marketing en Restauración por la Universidad de Extremadura.

Destinatarios/as

- Trabajadoras/res relacionadas con el sector de la Hostelería.
- Nuevos promotores de Hostelería.
- Técnicos y Guías de Turismo.
- Personas interesadas.

Duración y Lugar de Impartición.

- Modalidad: Presencial
- Duración (Horas): 4 horas,
- Horario: de 17:30 a 21:30 horas.
- Lugar:
  - 7 de abril, Aliseda, Rest.-Aprt. Los Alisos.
  - 8 de abril, Monroy, Rest.-Aprt. Cristina.
  - 9 de abril, Navas del Madroño, Restaurante La Chimenea.

Inscripción:

- Plazo de inscripción: hasta el día antes de comienzo del curso a las 15:00h o hasta completar 20 alumnos/as por curso, **por riguroso orden de entrada de solicitudes** en las oficinas de TAGUS.
-Los boletines de inscripción debidamente cumplimentados, deberán ser entregados en la sede de TAGUS (C/ Nisa, 2-A, 10190 Casar de Cáceres), por vía fax (927 291 103),o por correo electrónico a la siguiente dirección: ***formacion@tagus.net. (IMPORTANTE: sólo se admitirá una única solicitud por cada correo electrónico).***
- El día antes del comienzo del curso TAGUS publicará la relación de participantes admitidos/as en su página web y en los tablones de anuncios de los Ayuntamientos, Mancomunidad y Agencias de Desarrollo Local.

Titulación

- Acreditación de la formación.