

## Oportunidad para capacitar al personal hotelero-gastronómico

martes, 22 de septiembre de 2009

Manipulación de alimentos, Portugués, Inglés, Formación de Profesionales Gastronómicos, Laboratorio para Chefs/Cocineros, Liderazgo para mandos medios y curso avanzado para Mozos, son algunas de las ofertas en capacitación que brindará la AEHGB. La Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica de Bariloche (AEHGB) anuncia a toda la comunidad que se encuentran abierta las inscripciones para los nuevos cursos previstos para el último trimestre del año.

El primero en iniciarse es el de "Manipulación de Alimentos", los días 29 y 30 de septiembre a cargo de la Ingeniera en Alimentos Blanca Alzogaray. La constancia de participación y evaluación del curso será obligatoria para proceder a la renovación anual de la libreta sanitaria. Los participantes accederán a información respecto a todas las normas vigentes y acceso a los conceptos de los Procedimientos Operativos estandarizados de Saneamiento (POES).

Durante el transcurso de esta semana también los interesados pueden inscribirse en los últimos lugares para el curso de Portugués, nivel III, a cargo del profesor Fabián Zampini. Y del curso inicial de Inglés que comienza los primeros días de octubre.

Asimismo están abiertas las inscripciones para los cursos de Formación de Profesionales Gastronómicos, dirigido a ayudantes de cocina que quieran desarrollarse como futuros Jefes de Cocina o Chefs. Y el taller de Laboratorio para Chefs/Cocineros, dirigido a cocineros o Chefs que quieran seguir desarrollado su profesión y a actualizarse en las últimas tendencias.

Liderazgo para Mandos Medios, a cargo de la licenciada Irene González, también es otra de las capacitaciones que comienzan en los próximos días y está dirigido a gobernantas, jefes de recepción, jefes de cocina y gerentes operativos. Este curso tiene por objetivo desarrollar competencias que contribuyan a su mejor desempeño y estimular la comunicación, como herramienta para el mejor desempeño de su equipo.

El último de los cursos ofrecidos es para los Mozos, destinado a profesionales gastronómicos, que tengan experiencia en la profesión y quieran ampliar sus conocimientos respecto a vinos, ceremonial y protocolo.

Cabe destacar que incentivar la capacitación y profesionalización para el sector hotelero gastronómico es uno de los principales objetivos de la nueva gestión de la Asociación, creyéndolos pilares indispensables para brindar atención destacada y ser un centro turístico a la altura de las circunstancias.

Para más información comunicarse al teléfono 425233, de 9 a 17 horas. Recordar que es indispensable la inscripción previa ya que los cupos son limitados y suelen completarse con rapidez.