

## Las Carolinas lanza dos nuevos cursos teórico-prácticos de cocina y sala-barra

Santander, 2 de diciembre de 2020

El Hotel Escuela Las Carolinas formará alumnos en cocina y sala de forma independiente. Dos nuevos cursos irrumpen en el calendario de este centro formativo: **Ayudante de Cocina (220h.)** y **Ayudante de Camarero (220h.)**.

Durante tres meses los alumnos se formarán en dos grupos independientes como ayudantes de cocina, guiados por nuestro Jefe de cocina, Juan Manuel España, o como ayudantes de camarero, de la mano de nuestro Jefe de sala, Alfonso Fraile.

El objetivo de estos cursos es adquirir los conocimientos necesarios para poder trabajar en todo tipo de establecimientos hosteleros tanto en cocina como en sala y barra.

Se desarrollarán en dos convocatorias de **tres meses** de duración cada curso, del **11 de enero al 26 de marzo** y del **12 de abril al 25 de junio**, de **lunes a viernes**, en horario de **10.00h a 14.00h. (15 plazas cada curso)**.

Tras muchos años de experiencia en el sector de la enseñanza, sabemos que la clave del éxito de nuestro centro formativo es el elevado número de prácticas que se realizan durante los cursos profesionales.

Así los alumnos de cocina, además de la parte teórica, tendrán sesiones demostrativas en las que el profesor hará varias elaboraciones mientras explica las diferentes técnicas culinarias utilizadas, las propiedades de los ingredientes, propone alternativas, sugerencias y consejos y prácticas donde, bajo la supervisión del chef consolidarán las técnicas y conocimientos adquiridos.

El objetivo es aprender a trabajar en equipo y simular las condiciones que se producen en el ámbito laboral: jerarquía en la cocina, organización por partidas, comunicación, etc.

Por otro lado, en el curso de camarero, conocerán la realidad del sector facilitando su acceso al mundo profesional con garantías de éxito.

Un periodo formativo dirigido a los apasionados de la organización del Servicio de Restauración en sala y barra así como a los amantes del mundo del vino, la coctelería y los eventos.

La combinación teórico-práctica va desde un acercamiento al sector de la restauración, hasta el conocimiento exhaustivo de los distintos tipos de servicio, su protocolo y el trato al cliente, pasando por las labores propias del profesional: los servicios especiales, la decoración y otras tareas. El plan formativo también incluye la compra, guarda y servicio del vino, así como de licores y otras bebidas o la facturación.

El plazo de inscripción para ambos cursos ya está abierto. Más información en el **942-367030** o a través del correo **formacion@cantabriahosteleria.com**