



EL ALUMNADO DE CIOMIJAS PRESENTA SUS VIERNES CON SABOR

El Centro Andaluz de Formación Integral de las Industrias del Ocio (CIOMIJAS), cuya titularidad recae en el Consorcio formado por la Consejería de Empleo de la Junta de Andalucía y el Ayuntamiento de Mijas, pondrá a prueba al alumnado de las especialidades de cocina y sala.

Mijas, 19 de febrero de 2008

El Centro Andaluz de Formación Integral de las Industrias del Ocio, CIOMIJAS, presentará el próximo viernes 22 de febrero el primer menú realizado exclusivamente por el alumnado.

Desde que se iniciasen los cursos de especialización como respuesta a la demanda del sector de personal cualificado, se han planteado diversas vías para mejorar y ampliar los conocimientos que el alumnado posee del medio en el que se desenvolverán, una vez finalice su ciclo formativo.

Siendo la formación práctica una de las bases primordiales del programa formativo de CIOMIJAS, desde la dirección de la Entidad Gestora, surge este proyecto denominado "Viernes con sabor". Un menú elaborado en su totalidad por el alumnado de Gestión de Alimentos y Bebidas, en sus especialidades de sala y cocina.

Para desarrollar esta iniciativa CIOMIJAS cuenta con unas inmejorables instalaciones, dentro de las cuales se encuentra su Restaurante Gastronómico El Jardín de la Cala, lugar en el que se podrá degustar dicho menú.

Un total de 32 alumnos serán los responsables de gestionar el producto, desde la adquisición de los materiales, la realización de los escandallos, el planteamiento de las recetas, hasta llegar al servicio en sala, la atención al cliente y el maridaje de los propios platos.

Este proyecto es el método más eficaz para ayudar al alumnado de CIOMIJAS a conocer en primera persona todos y cada uno de los estadios en los que se divide la creación, oferta y servicio de un menú. Los alumnos han contado en este proyecto con la experiencia del Chef Jose Carlos García (restaurante Café de Paris 1* Michelin), asesor gastronómico de CIOMIJAS, quién se ha encargado de guiarles en la elección de platos y la creación de las recetas con las que contará el menú.

Este proyecto cuya fecha de inicio será el próximo 22 de febrero, se mantendrá operativo todos los viernes del mes en horario 13h30 a 15h30 hasta el 27 de junio de 2.008, en el Restaurante El Jardín de la Cala.

Por tan solo 18€ (IVA incluido) podrán disfrutar de un menú completo compuesto por: presentación de aceites, aperitivos del chef, entrante, plato principal y postre, con un excelente maridaje de vinos incluido.

La dirección del Consorcio valora positivamente esta iniciativa ya que permitirá a un mayor número de personas que disfrute del Centro

Más información y reservas en el 902 530 232

