



## LA COCINA ASIÁTICA LLEGA A CIOMIJAS DE LA MANO DE TATO GARCÍA

**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, contará durante dos semanas con la colaboración de Tato García, quién impartirá el módulo de cocina asiática.**

**Mijas, 4 de marzo de 2008**

Dentro del programa formativo de especialización que oferta CIOMIJAS a jóvenes desempleados, el curso de Gestión de Alimentos y Bebidas, en su especialidad de cocina, descubrirá los secretos y las técnicas de la cocina asiática de la mano del cocinero Tato García.



Este reconocido cocinero malagueño, quien posee una dilatada experiencia en el sector de la Restauración, descubrirá al alumnado los conocimientos adquiridos en los cerca de dos años que pasó en distintos países del continente asiático. Restaurantes como "Palo Cortado", "Mugaritz", o "Caicune", del cual es propietario, acreditan su calidad como cocinero.



Dentro del bloque de módulos que conforman el programa formativo de Gestión de Alimentos y Bebidas: especialidad cocina, son aquellos destinados a las "cocinas del mundo", los permiten al alumnado un contacto directo con grandes profesionales del sector, quienes les ayudarán a tomar conciencia de las dimensiones de la tradición gastronómica, sus secretos, sus técnicas y el enorme abanico que ofrecen al profesional de la cocina.

Las distintas técnicas de estas "cocinas del mundo", entre ellas destacan la cocina árabe, internacional europea, regional española, latinoamericana o el que será el módulo a desarrollar durante las siguientes semanas, cocina asiática, son expuestas como medios con los que gestionar distintas y variadas recetas o una carta completa para un futuro restaurante.



Durante este tiempo, el cocinero Tato García, les sumergirá en los secretos de una de las cocinas con mayor tradición. Desde los alimentos más básicos hasta las últimas innovaciones, todos tomarán forma de la mano del alumnado de CIOMIJAS.