



NUEVAS PROMOCIONES CON NUEVOS SABORES

El Centro Andaluz de Formación Integral de las Industrias del Ocio, CIOMIJAS, cuya titularidad recae en un consorcio formado por la Consejería de Empleo de la Junta de Andalucía y el Ayuntamiento de Mijas, y que gestiona junto a la UTE formada por grupo GDT Asesoramiento Empresarial y MS Hoteles, ofertará a partir del próximo 6 octubre su menú “El Sabor de la Cala”

Mijas, 1 de octubre de 2.008

La recién inaugurada promoción de Gestión de Alimentos y Bebidas, en sus especialidades de cocina y de sala, inicia su formación práctica con un gran reto, la puesta en marcha de la promoción “El Sabor de la Cala”.

Este grupo, formado por un total de 32 alumnos y alumnas, gestionará desde los primeros días de su ciclo formativo, la creación de un menú semanal completo, desde la elaboración de los escandallos hasta la presentación al cliente.

No es el primer proyecto que CIOMIJAS pone en marcha para fomentar uno de sus principales valores, “la formación eminentemente práctica”. Ya en los meses de abril a julio, el menú “Viernes con sabor”, se tradujo en toda una experiencia, que implicó al alumnado de Gestión de Alimentos y Bebidas al completo, entregándoles la cocina y el restaurante, para que, bajo la atenta mirada de los tutores del curso, pudiesen demostrar sus habilidades en la gestión y la coordinación de cada uno de los departamentos.

Los buenos resultados obtenidos gracias a esta promoción, han provocado que desde la Dirección del Centro se opte por ir un paso más allá y crear un menú diario del que se podrá disfrutar de lunes a viernes en horario de 13h30 a 15h30 en el Restaurante ubicado en las instalaciones del Centro “El Jardín de la Cala”, por un precio de 15€ (IVA incluido).

Cada día, los alumnos y alumnas deberán plantear los contenidos del menú: aperitivo, entrada, plato principal y postre, cuidando no solo el diseño y la presentación, sino los costes y el tiempo empleado, lo que supondrá para ellos un gran impulso en cuanto al grado de conocimientos adquiridos y, que duda cabe, un bagaje reseñable para su futura incorporación al mercado laboral.

