



OBRADOIROS DE PRIMAVERA

Marzo 2018

Fórmate en novas técnicas de **cociña**

Descubre o correcto **servizo en restaurantes**

Mergúllate no mundo do **viño**

Adquire técnicas de comunicación efectiva en **inglés**

Dirixidos ao persoal de hostalería e restauración da ría de Muros-Noia

Lousame · Muros · Noia · Outes · Porto do Son



Admisión por estrito orde de inscrición

Enviar folla de inscrición a: administracion@riademurosnoia.com

Dende a ARD Ría de Muros-Noia seguimos traballando na mellora do noso Xeodestino.

Nesta quenda, anímovos a asistir aos obradoiros que se van desenvolver na Ría de Muros-Noia co fin de satisfacer as necesidades que os axentes locais estableceron para o sector da hostalería e da restauración de cara á tempada de verán.

Nestes obradoiros traballaremos o produto gastronómico, que é o noso mellor embaixador, pero sen esquecer o servizo e intentando achegarse ao visitante internacional con técnicas de comunicación que fagan un destino máis acolledor se cabe.

Dende aquí anímovos a participar, descubrir e colaborar entre vós nestes obradoiros que desexamos sexan do voso agrado.

M^a Teresa Villaverde Pais

Presidenta da ARD Ría de Muros Noia





DOCENTE

Pedro T. Sestayo

Profesor da Consellería de Educación
Mellor bartender de Galicia no ano 2014
e 3º Mellor Barman Especialidade Gin&Tonic no Concurso Nacional
Membro Directivo e catador da Asociación de Sumilleres de Galicia
Membro da Asociación de Bármanes de Galicia.



OBRADOIRO DO VIÑO E AS TÉCNICAS DE SERVIZO

Neste obradoiro identificaremos tipos de viños, realizaremos catas para identificar aromas e afondaremos no seu servizo: condicións ambientais, procedementos e utensilios.

Na segunda sesión abordaremos a preparación de bebidas quentes e bebidas combinadas xustificando as técnicas e os procedementos mentres traballamos na montaxe de mesas en relación co tipo de servizo que se vaia desenvolver, as características dos alimentos e o protocolo.

Sesión 1. O VIÑO E O SEU SERVIZO (3 h.)

Identificar tipos de viños.

Cata de viños.

Servizo de viño.

Sesión 2. OPERACIÓNS BÁSICAS EN CAFETERÍA E RESTAURANTE (3 h.)

Preparación de bebidas quentes e bebidas combinadas.

Montaxe de mesas.

Técnicas de servizo en función das características do alimento e do protocolo.

En Marzo, en horario de tarde, ás 17:30 h.		
Outes Restaurante Portelo	Porto do Son Rest. Casa do Tella e Rosalía	Muros Hotel Restaurante Muradana
MÉRCORES 14 Sesión 1	XOVES 15 Sesión 1	MÉRCORES 21 Sesión 1
VENRES 16 Sesión 2	XOVES 22 Sesión 2	VENRES 23 Sesión 2

* 10 alumnos por obradoiro





DOCENTE

Paula Fraga

*Profesora de Octopus to the Party
Contadora das máis variadas historias...
Paula ensina a manexar cun método rápido e sinxelo
as "guiiri-conversacións" do teu día a día para que non quedes sen palabras.
Porque saber vender é saber comunicar.*



OBRADOIRO DE COMUNICACIÓN EFECTIVA EN INGLÉS

O obxectivo do obradoiro céntrase no uso do inglés á hora de traducir conceptos gastronómicos, adquirindo vocabulario arredor da gastronomía galega e do mundo do viño en Galicia, así como manexar un manual para un servizo en inglés de calidade.

Sesión 1. (3 h.)

Tradución de termos da gastronomía galega.

Sesión 2. (3 h.)

Entrega de manual e casos prácticos.

En Marzo, en horario de tarde, ás 17:30 h.		
Noia Asoc. Noia Histórica	Lousame Casa da Cultura	Muros Centro Social de Muros
LUNS 12 Sesión 1	MÉRCORES 14 Sesión 1	MARTES 20 Sesión 1
LUNS 19 Sesión 2	MÉRCORES 21 Sesión 2	XOVES 22 Sesión 2

* 10 alumnos por obradoiro





DOCENTE

Miguel Mosteiro

De IN9 Eventos

En Cambados naceu a súa paixón polo mar e a cociña.

Xefe de cociña de IN9 Eventos SL e director gastronómico do grupo Chicolino Restauración, traballou con grandes cociñeiros como Albert Adrià, Pepe Rodríguez, Alberto Chicote entre outros. Amante da cociña mariñeira e docente en multitude de talleres, cursos e relatorios nos cales os produtos da pesca teñen gran importancia.



OBRADOIRO DE TÉCNICAS DE COCIÑA

Os obradoiros de cociña baséanse no produto da ría, o peixe será o noso convidado estrela e con el aprenderemos diferentes técnicas de limpeza e desespiñado, preparación de mariñados e salgados, así como técnicas de afumado en frío e quente.

Sesión Única (4 h.)

- Limpeza e desespiñados.
- Técnicas de mariñados e salgados.
- Técnicas de afumado frío e quente.

En Marzo, en horario de tarde, ás 17:30 h.	
Porto do Son Viveiro de Empresas	Outes Aula de Cociña do CAM en Cabanas do Barranco
LUNS 12 Sesión Única	MÉRCORES 21 Sesión Única

* 15 alumnos por obradoiro

