

EL MENÚ DEL PEREGRINO COMO POTENCIADOR DE LOS PRODUCTOS AUTÓCTONOS

Objetivo del curso: dar a conocer a los restaurantes opciones para ofrecer menús con productos gallegos y optimizar los procesos de elaboración y aprovisionamiento para hacer un producto rentable.

Destinatarios: propietarios o trabajadores de restaurantes y cafeterías con servicio de comida en el Camino de Santiago.

Contenidos:

- El Menú del peregrino
- Optimización de recursos
- Como hacer un buen aprovisionamiento: producto de mercado
- Comparativa de platos actuales vs. nuevas posibilidades

Formador: Roberto Walther

EDICIONES:

PORTOMARÍN

Fecha: 7/11/2016

Horario: 11.00 - 13.00

Sede: Baixos do Albergue Municipal (Rúa Miño s/n)

Formulario de preinscripción: presione [aquí](#)

MELIDE

Fecha: 14/11/2016

Horario: 11.00 - 13.00

Sed: Aula de formación ASETEM (Rúa Lo leí Sexto, 1 - Melide)

Formulario de preinscripción: presione [aquí](#)

CEE

Fecha: 21/11/2016

Horario: 11.00 - 13.00

Sed: Casa de la Cultura (Paseo Alcalde Pepe Sánchez, 9 - 15270 - Cee)

Formulario de preinscripción: presione [aquí](#)

SANTIAGO

Data: 28/11/2016

Horario: 11.00 - 13.00

Sed: CSHG - Aula de Conferencias (Estrada Santiago-Noia Km1 A Barcia - Santiago de Compostela)

Formulario: presione [aquí](#)