

O MENÚ DO PEREGRINO COMO POTENCIADOR DOS PRODUCTOS AUTÓCTONOS

Obxectivo do curso: dar a coñecer ós restaurantes opcións para ofrecer menús con produtos galegos e optimizar os procesos de elaboración e aprovisionamento para facer un produto rentable

Destinatarios: propietarios ou traballadores de restaurantes e cafeterías con servizo de comida no Camiño de Santiago

Contidos:

- O Menú do peregrino
- Optimización de recursos
- Como facer un bó aprovisionamento: produto de mercado
- Comparativa de pratos actuais vs. novas posibilidades

Formador: Roberto Walther

EDICIÓNS:

PORTOMARÍN

Data: 7/11/2016

Horario: 11.00 – 13.00

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

Formulario de preinscripción: prema [aquí](#)

MELIDE

Data: 14/11/2016

Horario: 11.00 – 13.00

Sede: Aula de formación ASETEM (Rúa Lino Sexto, 1 - Melide)

Formulario de preinscripción: prema [aquí](#)

CEE

Data: 21/11/2016

Horario: 11.00 – 13.00

Sede: Casa da Cultura (Paseo Alcalde Pepe Sánchez, 9 - 15270 – Cee)

Formulario de preinscripción: prema [aquí](#)

SANTIAGO

Data: 28/11/2016

Horario: 11.00 – 13.00

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

Formulario: prema [aquí](#)