

Diverses empreses col·laboren oferint un tast per al curs d'Operacions bàsiques de cuina

El Servei d'Ocupació de l'Ajuntament de Vilafranca va organitzar un **tast gastronòmic** en el marc del **curs d'Operacions bàsiques de cuina**, comptant amb la col·laboració de tot l'alumnat i docents i d'un conjunt d'empreses de la comarca.

L'experiència tenia l'objectiu de demostrar en un context de treball real les habilitats culinàries que l'alumnat del curs ha anat adquirint al llarg del curs. El resultat ha estat molt satisfactori, emprant un alt nivell d'implicació en totes les preparacions de la mostra, des de la *mise en place* fins a l'elaboració i la presentació dels plats. Alguns d'aquests plats van ser uns Ous de guatlla amb sobrassada i llit de coca, Tataki de tonyina amb microvegetació i Civet de cabirol, entre d'altres.

El Servei d'Ocupació de l'Ajuntament de Vilafranca agraeix a les empreses **Cal Joanet, Ca la Katy, Bar Pana, El Figarot, El Caliu, Tram Central, Residència Inglada Via, Restaurant Sumoll, Llar d'Avis Josefina Mata, Restaurant En rima, Restaurant Casino i la Residència Mare Ràfols**, la seva col·laboració en aquest curs, participant a la mostra gastronòmica i/o acollint alumnes en pràctiques. Les empreses, entitats i associacions del territori tenen un paper clau en la formació de futurs professionals a través de pràctiques, visites, xerrades, masterclass, etc...

El **curs d'Operacions bàsiques de cuina**, amb certificat de professionalitat, està finançat pel Servei Públic d'Ocupació de Catalunya (SOC).

Vilafranca del Penedès, 14 de juny de 2022

