

El Cabildo forma a 25 establecimientos a través del plan de formación para el sector de la restauración

Date : 10 abril, 2019



La segunda edición ofrece una nueva oportunidad a los restaurantes que no lograron acreditarse en la primera edición, situados en los municipios de Alajeró, San Sebastián de La Gomera y Valle Gran Rey

De forma simultánea, se desarrollan las 55 sesiones programadas en Agulo, Hermigua y Vallehermoso dedicadas a implementar la calidad y excelencia de los servicios que prestan los restaurantes de estas localidades

El Cabildo de La Gomera inició esta semana una nueva acción incluida en el segundo plan formativo de mejora del sector de la restauración que se promueve desde el pasado año en la Isla, y que permite una mayor capacitación de los profesionales de este ámbito para incrementar la calidad y la excelencia de los servicios que prestan.

En este caso, se han inscrito 25 establecimientos de Alajeró, San Sebastián de La Gomera y Valle Gran Rey, siendo este último lugar sede de las sesiones programadas al obtener el mayor número de participantes. Estos restaurantes no consiguieron acreditarse en la pasada edición y ahora reciben conocimientos sobre *marketing online*, además del resto de módulos previstos.

La creación de este proyecto ha permitido la formación de más de 180 empleados del sector y ha aglutinado a más de 50 establecimientos de todos los municipios de la Isla. En total son 250 horas de formación en cada fase con módulos que abarcan desde el ámbito de la cocina, gestión, sala, junto a otras mejoras como la sostenibilidad ambiental, cata de vinos y administración.

La primera fase del plan se desarrolló a principios de 2018 con sesiones en Alajeró, San Sebastián de La Gomera y Valle Gran Rey, mientras que la segunda se celebra ahora en Agulo, Hermigua y Vallehermoso, permitiendo la incorporación de nuevos establecimientos de estos municipios, bajo la dirección del chef gomero Juan Carlos Clemente.

El conjunto de medidas que recoge el plan de mejora están dirigidas a incrementar la profesionalidad y calidad de los servicios que prestan los restaurantes de La Gomera a sus clientes, que cada vez demandan unos servicios con unos índices de excelencia más elevados y con garantías de competir, además, con otros destinos turísticos.

La formación también permite poner en valor la gastronomía insular, dedicando un espacio diferenciado a la variedad vitivinícola, así como la inclusión de platos tradicionales. En el mismo sentido, se adquieren compromisos en el campo de la sostenibilidad, apostando por esta línea de trabajo en concordancia con la estrategia de turismo sostenible.