

Alberto Chicote abre una escuela 'online' de gestión hostelera

Junto a la Fundación UNED y un equipo formativo y asesor, el televisivo cocinero estrena La Escuela Chicote

El cocinero Alberto Chicote acaba de estrenar una escuela para enseñar a gestionar locales de hostelería, junto a La Fundación de la Universidad Nacional de Educación a Distancia (Fundación UNED) y un equipo formativo y asesor. La Escuela Chicote, ya en funcionamiento, es una plataforma de formación *online* que pone a disposición de los profesionales del mundo de la hostelería y la restauración programas formativos de la mano de reconocidos expertos en el sector. Chicote pone en marcha este proyecto formativo tras su experiencia en *Pesadilla en la Cocina*, programa de La Sexta en el que diferentes restaurantes en crisis se dejan aconsejar por la voz del cocinero para gestionar sus establecimientos.



Alberto Chicote estrena escuela 'online' de gestión hostelera.

Este proyecto formativo nace con el objetivo de solventar la gran demanda emergente en la formación continua de propietarios y trabajadores del sector. La hostelería, actividad económica y empresarial como tal, tiene también la necesidad de ser gestionada y toda compañía requiere de normas generales y específicas de su ámbito y necesidades que constituyan el *know-how* de su gestión. Así, gestionar una empresa de hostelería implica diversas tareas y cuestiones: coste de los platos, higiene en la cocina, proveedores, satisfacción del cliente, organización de la plantilla, etc.

Para resolver y trabajar todos estos aspectos, la nueva Escuela Chicote pone a disposición distintos cursos, de forma teórica y práctica, a los que podrán acceder gerentes, propietarios, cocineros, chefs y estudiantes. Desde hoy ya está abierta la matrícula para inscribirse. Los cursos que tendrán lugar próximamente en esta escuela son *Gestión en Restauración I*, *Innovación y tendencias en restauración (nuevas técnicas para destacar en el sector)*, *Redes sociales, nuevas oportunidades para los hosteleros*, *Los escandallos de cocina y sala: saber analizar, comprar y vender mejorando el beneficio*.