

Alberto Chicote estrena escuela

DIARIODEGASTRONOMIA.COM 08/26/2014

f 0 t 0 in 0 g+ 0 p 0 e



“La diferencia entre mantener abierto tu negocio de hostelería o tener que cerrarlo radica en los detalles”. Así comienza la presentación de la nueva **Escuela Chicote** que acaba de poner en marcha la Fundación UNED junto al conocido cocinero Alberto Chicote y su equipo formativo y asesor.

La iniciativa nace con la finalidad de promover la formación de calidad en el sector de la hostelería y la restauración a través de cuatro cursos que quieren llegar a cada uno de los profesionales dedicados a la hostelería, la restauración, el ocio y el turismo y aportarles el conocimiento y la experiencia para que progresen en sus carreras o negocios.

Profesionales pertenecientes a un sector, asegura Chicote “que representa nada menos que el siete por ciento de la riqueza de este país y en el que mucha gente inicia los proyectos con mucha ilusión esperando que se convierta en un negocio sostenible, hasta que se dan cuenta de que algo falla y no saben qué demonios está sucediendo”.

Por ello, continúa Alberto Chicote “hemos creado estos cursos para que aprendas a gestionar y a hacer crecer tu negocio de la mano de grandes profesionales”.

Los cursos que se ofrecen en este primer año docente y que dan comienzo el próximo 15 de octubre son: ‘Gestión de la restauración’ (6 semanas), ‘Innovación y tendencias en restauración. Nuevas técnicas para destacar en el sector’ (6 semanas), ‘Redes sociales, nuevas oportunidades para los hosteleros’ (5 semanas) y ‘Los escandallos de cocina y sala: analiza, compra y vende mejorando el beneficio’ (2 semanas).

f Me gusta A 30 885 personas les gusta esto. Sé el primero de tus amigos.