

Comunicado de Prensa
Calvià, 16 de junio de 2017

CLAUSURA-DEMOSTRACIÓN PROFESIONAL DE LOS ALUMNOS DEL CURSO SERVICIOS DE RESTAURANTE DEL IFOC

Ha finalizado el itinerario profesional de 350 horas del curso SERVICIOS DE RESTAURANTE en las instalaciones del IFOC, el Institut de Formació i Ocupació de Calvià.

Desde el mes de febrero, hasta la actualidad, un global de 25 alumnos han ido participando en los diversos módulos de capacitación dirigidos a formar personal de hostelería de calidad: servicios de restaurante, elaboración y acabado de platos a la vista del cliente, cata y maridaje de vinos, elaboración de cócteles-bebidas y servicios especiales en restauración (servicio en eventos) son un resumen del intenso trabajo realizado durante estos 4 meses de clases diarias e ininterrumpidas de 9 a 14 horas.

Desde el IFOC se considera que la mejor carta de presentación de sus alumnos es que las empresas puedan conocer de primera mano sus competencias profesionales, así más de 60 personas y empresarios del municipio participaron en un acto, donde los participantes prepararon un menú-degustación completo.

El proyecto, enmarcado en el programa de formación profesional para la ocupación del SOIB, tiene una financiación 100% municipal que ronda los 30.000 €. En los próximos meses finalizará el itinerario general con módulos de: inglés profesional para servicios de restauración (90 h), seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (60 h.) y prácticas profesionales en empresas (80 h), actuaciones que están abiertas a cualquier persona interesada del municipio.

La teniente de alcalde de Economía, Empleo e Innovación: Mamen Iglesias, el vicepresidente del IFOC Alfonso Rodríguez Sánchez, el Gerente de la Corporación Cristóbal Milán, y el Gerente del IFOC, Darío Espallargas, acompañaron a este grupo de alumnos en un día tan especial, para desearles suerte en el nuevo camino que emprenden.