



Seminaris per a la millora de la professionalització del sector de la restauració de la comarca

Programes de foment del desenvolupament local

Tipus d'acció: Seminaris de suport al teixit productiu local

Amb l'objectiu de millorar la qualificació dels professionals de la restauració de la comarca es proposa uns seminaris de formació específics que millorin les competències professionals i empresarials del sector de la restauració

Accions portades a terme

Els seminaris s'han programat tenint en compte específicament les necessitats detectades durant el procés d'acompanyament que es va realitzar l'any passat, però també valorant que han de formar part d'un procés continuat en el temps, que permeti millorar les competències del sector de forma progressiva i li confereixi les eines per diferenciar-se i treballar conjuntament amb el sector de la producció agroalimentària.

Per aquest any, els seminaris tenen una voluntat introductòria, responent a les necessitats més bàsiques detectades. D'aquesta manera, s'ha programat un seminari per a millorar el servei de sala; un seminari per introduir als restauradors a un dels elements clau de la gastronomia i amb voluntat de convertir-se en un dels estandards de la producció agroalimentària al Pallars Jussà: el vi; un seminari per millorar les tècniques de cuina i l'organització; i finalment un seminari per millorar la gestió a la cuina i del restaurant en general.

Ha estat tasca de la tècnica responsable del sector agroalimentari definir els continguts dels seminaris juntament amb l'empresa consultora, d'acord amb les necessitats que han fet palès els empresaris del sector realitzant una reunió per a consensuar aquests continguts amb els empresaris del sector agroalimentari.

S'han realitzat diverses reunions amb l'empresa consultora per preparar la comunicació i la presentació de la mateixa i el calendari del seminaris.

Així mateix, s'han realitzat fins a 8 reunions amb els professionals que imparteixen els seminaris

Els seminaris que formaran part de l'itinerari formatiu són els següents:

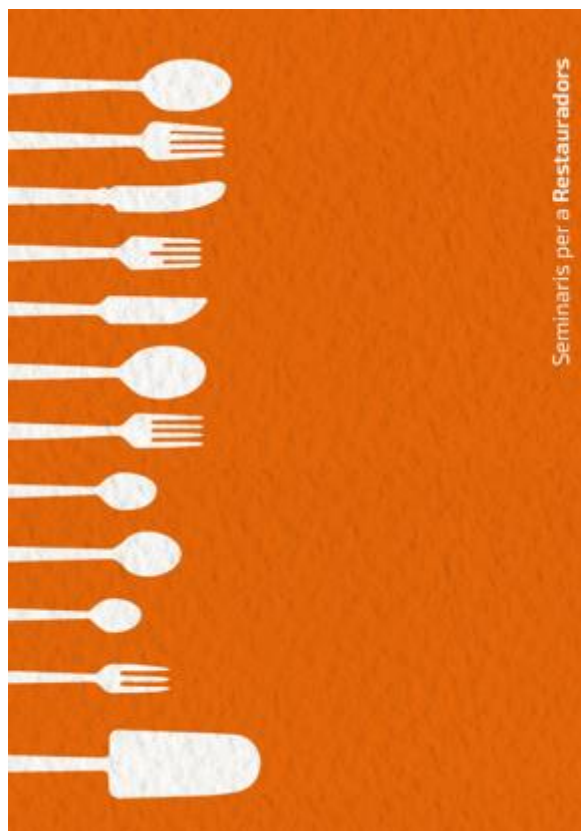
- **Seminari 1. "El servei a taula, com i perquè":** Aquest seminari ha tingut per objectiu millorar les competències dels restauradors en tot el procés de sala, des de les tècniques de servir, fins al marcatge i retirada dels plats, fins a l'atenció del servei als clients.

Aquest seminari s'ha organitzat en 4 sessions, repartides entre el mes de febrer i març, i ha corregut a càrrec d'Oriol Pallarès, cuiner i propietari de l'empresa ÉsPallarès, especialitzada en formació i consultoria gastronòmiques.

A les sessions s'ha treballat el temari:

- Tècniques de servei: emplatat, en safata o a l'anglesa
- Marcatge de plats i coberts
- Retirada de plats
- Muntatge de taules i banquetes
- Tècniques d'atenció al client.

Al seminari han assistit 26 persones, entre empresaris i treballadors.



Seminari 1

**El servei a taula,
com i per què**

a càrrec d'Oriol Pallarès d'ÉsPallarès

Lloc: Hotel Segle XX de Tremp
Dies: 11, 18 i 25 de febrer i 4 de març.
Horari: de 16,30 a 20,30 hores

Les sessions seran de caràcter pràctic i es treballarà:

- Tècniques de servei: emplatat, en safata o a l'anglesa
- Marcatge de plats i coberts
- Retirada de plats
- Muntatge de taules i banquetes
- Tècniques d'atenció al client

Hotel Segle XX:
Plaça de la creu, 8. Tremp.





- **Seminari 2. "El vi, alguna cosa més que un complement"**. Amb aquest seminari s'ha volgut introduir els restaurants en el complex món dels vins. De la mà del sommelier Toni Lara, de l'Estel de la Mercè, els restaurants han pogut conèixer les bases de la història del vi, el servei, com cal confeccionar una carta de vins, l'atenció al client específica en aquest tema i conèixer de primera mà els vins que s'elaboren a la comarca



Aquest seminari és especialment rellevant, si tenim en compte que el sector vitivinícola a la comarca està en auge, i que s'està fent un important esforç des del projecte per posar-lo en valor i contribuir al seu creixement. Cal dir, a més, que la presència de vins locals als establiments de la comarca ha estat fins ara més aviat minsa, i que per convertir-nos en un

territori referent cal implicar als restaurants en l'estratègia de comercialització.

El seminari s'ha impartit en 4 sessions, durant el mes de març i abril, a l'Hotel Segle XX de Tremp.

El temari específic d'aquest seminari ha estat:

- Història del vi i vins del món
- Servei, decantació i estils de copa
- Configuració d'una carta de vins
- Degustació, venda i atenció al client
- Taula rodona amb els cellers de la subzona Pallars (DO Costers del Segre)

Han assistit al seminari 26 persones entre propietaris d'establiments i treballadors dels mateixos



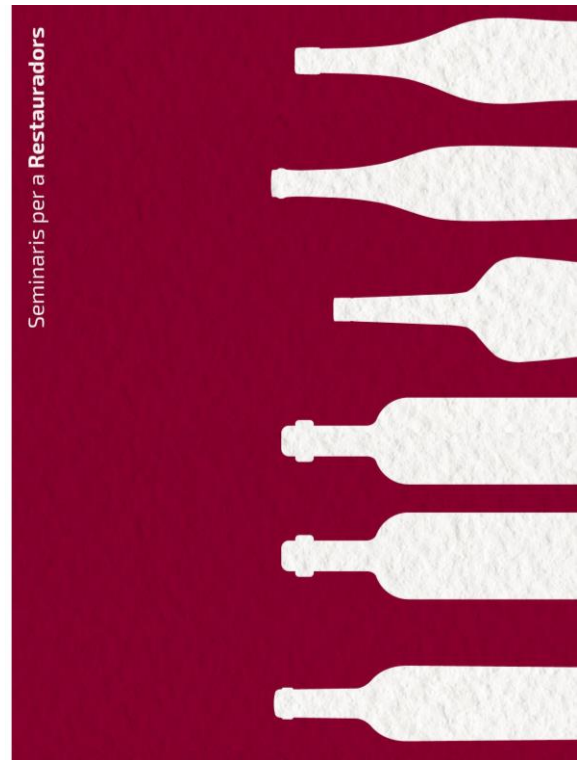
Seminari 2
El vi, alguna cosa més que un complement
a càrrec del sommelier Toni Lara, de l'Estel de la Mercè

Lloc: Hotel Segle XX de Tremp
Dies: 11, 18 i 25 de març i 1 d'abril.
Horari: de 17 a 20 hores

Les sessions seran de caràcter pràctic i es treballarà:

- Història del vi i vins del món
- Servei, decantació i estils de copa
- Configuració d'una carta de vins
- Degustació, venda i atenció al client
- Taula rodona amb els cellers de la subzona Pallars (DO Costers del Segre)

Hotel Segle XX:
Plaça de la creu, 8. Tremp.



- **Seminari 3. "La cuina per a cuiners"**. Aquest seminari ha volgut ser una introducció a les tècniques bàsiques de gestió d'una cuina: organització i gestió de l'espai; tècniques bàsiques de cocció i elaboració de plats; i tendències actuals en la cultura gastronòmica, com pot ser l'ús de productes de proximitat. Per a realitzar-lo, s'ha optat per realitzar sessions pràctiques i demostratives, aprofitant per cuinar plats elaborats amb productes de temporada i de proximitat.

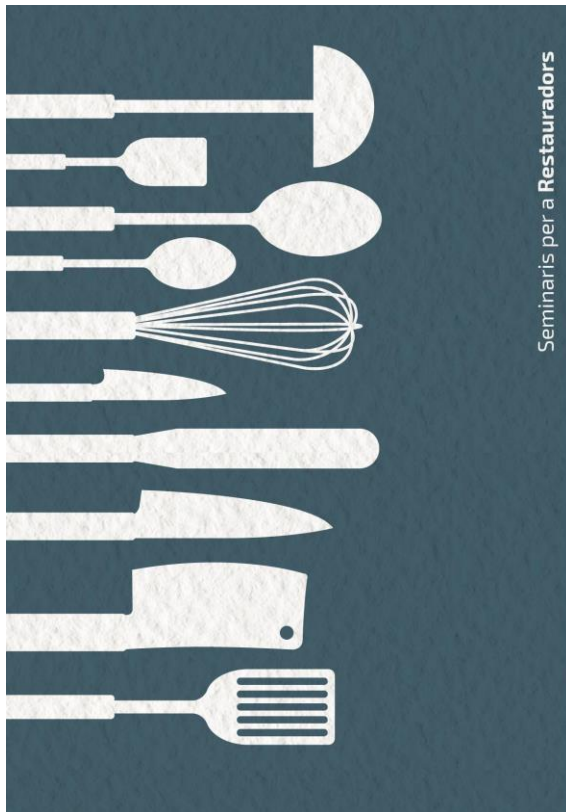
El seminari s'ha impartit en 12 sessions, durant el mes d'abril, maig i juny, a l'obrador d'ÉsPallarès i ha corregut a càrrec de Mariano Gonzalvo, col·laborador habitual del projecte i cuiner amb una llarga experiència en docència i formació, que ha estat durant anys cap de cuina i de formadors a l'Escola Hofmann de Barcelona.



El temari específic d'aquest seminari ha estat:

- Tècniques de gestió i organització de l'espai de cuina
- Tècniques de cocció i elaboració
- Cultura gastronòmica: tendències actuals

Hi ha assistit 19 persones entre restauradors i treballadors.



Seminari 3

La cuina per a cuiners

a càrrec de Mariano Gonzalvo del Paller del Coc

Lloc: Obrador d'EsPallarès de Tremp
Dies: dimarts i dijous del 22 d'abril al 12 de juny (veure calendari).
Horari: de 16,30 a 20,30 hores

Les sessions seran de caràcter pràctic i demostratiu. A partir de receptes de cuina del país elaborades amb productes de proximitat es treballaran:

- Tècniques de gestió i organització de l'espai cuina
- Tècniques de cocció i elaboració
- Cultura gastronòmica: tendències actuals

Obrador d'EsPallarès:
Travessera Segona de Sant Jaume, 5 (baixos), Tremp.

- **Seminari 4. "Gestió de cuina".** En aquest seminari s'han tractat diferents aspectes de la gestió d'una cuina, que inclouen tant la confecció de l'oferta de plats, la disponibilitat i gestió dels productes a través de la conservació, l'ús de productes de quarta i quina gamma (conegut com a cuina d'ensamblatge) i finalment, l'establiment del preu dels plats.

Aquest seminari s'ha impartit en 5 sessions, durant els mesos de maig i juny, al Centre Cívil Tarraqueta, també de la mà del cuiner i formador Mariano Gonzalvo, del Paller del Coc.

El temari específic d'aquest seminari ha estat:

- Processos de conservació
- Confecció de l'oferta gastronòmica
- Establiment del preu
- *Convenience Food* – cuina d'ensamblatge
- Qualitat total



Han assistit a aquest seminari 17 persones, propietaris o responsables de cuina de les diferents empreses.

Seminari 4
Gestió de cuina

a càrrec de Mariano Gonzalvo del Paller del Coc

Lloc: Centre Cívic Tarraquet
Dies: 6 i 20 de maig, i 3, 17 i 19 de juny.
Horari: de 17 a 20 hores

Les sessions seran de caràcter pràctic i durant les mateixes es treballaran:

- Processos de conservació
- Confecció de l'oferta gastronòmica
- Establiment del preu
- Convenience Food – cuina d'ensamblatge
- Qualitat total

Centre Cívic Tarraquet:
 Carrer Josep Rossell 8-10. Tremp.



Calendari i fases d'execució

CALENDARI / Seminaris per a Restauradors

FEBRER - 2014	MARÇ - 2014	ABRIL - 2014	MAIG - 2014	JUNY - 2014
dl. dt. dc. dj. dv. ds. dg. 1 2	dl. dt. dc. dj. dv. ds. dg. 1 2	dl. dt. dc. dj. dv. ds. dg. 1 2 3 4 5 6	dl. dt. dc. dj. dv. ds. dg. 1 2 3 4	dl. dt. dc. dj. dv. ds. dg. 1
3 4 5 6 7 8 9	3 4 5 6 7 8 9	7 8 9 10 11 12 13	5 6 7 8 9 10 11	2 3 4 5 6 7 8
10 11 12 13 14 15 16	10 11 12 13 14 15 16	14 15 16 17 18 19 20	12 13 14 15 16 17 18	9 10 11 12 13 14 15
17 18 19 20 21 22 23	17 18 19 20 21 22 23	21 22 23 24 25 26 27	19 20 21 22 23 24 25	16 17 18 19 20 21 22
24 25 26 27 28	24 25 26 27 28 29 30	28 29 30	26 27 28 29 30 31	23 24 25 26 27 28 29
	31			30

Inscripció i preu

El preu de la inscripció és de:

- **Seminari 1:**
El servei a taula, com i per què
- **Seminari 2:**
Vins
- **Seminari 3:**
La cuina per a cuiners
- **Seminari 4:**
La gestió de la cuina

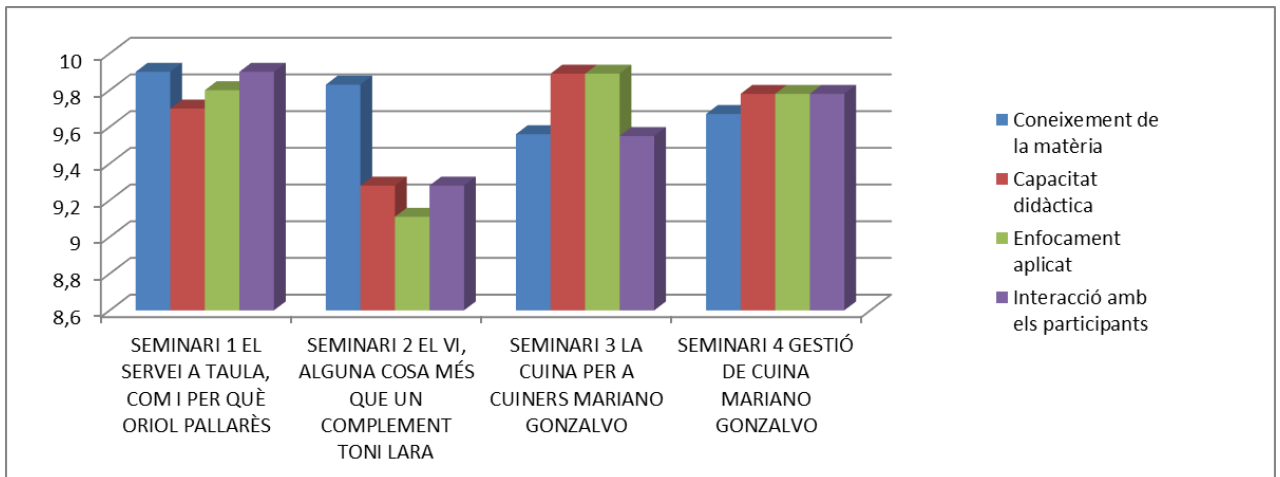
Avaluació de l'acció

L'avaluació quantitativa dels seminaris s'ha realitzat a partir del nombre d'assistents a les sessions i el grau de satisfacció expressat pels restauradors.

1. Resum Valoracions de l'acció

	<u>SEMINARI 1 EL SERVEI A TAULA, COM I PER QUÈ ORIOL PALLARÈS</u>			<u>SEMINARI 2 EL VI, ALGUNA COSA MÉS QUE UN COMPLEMENT TONI LARA</u>			<u>SEMINARI 3 LA CUINA PER A CUINERS MARIANO GONZALVO</u>		<u>SEMINARI 4 GESTIÓ DE CUINA MARIANO GONZALVO</u>	
L'acció formativa ha permès el desenvolupament d'habilitats i competències professionals en la millora de la seva empresa?	80% sí		20% Bastant	55,56% Bastant	44,44% Sí	77,78% Sí	22,22% Bastant	88,89% Sí	11,11% Bastant	
Com s'ha assabentat del curs?	30% ATG	40% Altres	30% No contesta	61,11% ATG	22,22% Altres	16,67% No contesta	88,89% ATG	11,11% No contesta	77,78% ATG	22,22% No contesta
Creu que l'aula és adequada per fer-hi aquest tipus de formació?	100% Sí			100% Sí			100% Sí		100% Sí	

Estàs satisfet amb l'acció formativa realitzada? Per què?	80% Sí	20% Bastant	83,33% Sí	16,67% Bastant	88,89% Sí	11,11% Bastant	100% Sí
--	--------	-------------	-----------	----------------	-----------	----------------	---------



2. Resultats esperats

4 seminaris específics per als restaurants de la comarca
 15 restaurants participants a cadascun dels seminaris
 25 persones treballadores dels restaurants que participen al seminari

3. Resultats aconseguits

4 seminaris específics per als restaurants de la comarca realitats tal i com estava previst
 15 restaurants participants a cadascun dels seminaris quan estava previst que fossin
 26 persones treballadores dels restaurants que participen al seminari
 90% d'assistència dels participants a les sessions

4. Qüestionari de satisfacció

ENQUESTA D'AVALUACIÓ SEMINARI PER A RESTAURADORS

Un cop finalitzats els seminaris, i amb l'objectiu de millorar properes accions formatives, us agrairíem que ens contestéssiu a les següents preguntes de valoració, en relació a les diferents accions realitzades

Seminari 4: Gestió de cuina. Mariano Gonzalvo

Puntua del 0 al 10 les professionals que han participat al curs (0= valoració molt negativa; 10= valoració molt positiva)

	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Coneixement de la matèria											
Capacitat didàctica											
Enfocament aplicat											
Interacció amb els participants											

L'acció formativa ha permès el desenvolupament d'habilitats i competències professionals en la millora de la seva empresa?

- Sí
 Bastant
 No del tot. Per què? _____
 No. Per què? _____

En relació a la informació i comunicació

Com s'ha assabentat del curs?

Creu que l'aula és adequada per fer-hi aquest tipus de formació?

- Sí
 No del tot. Per què? _____
 No. Per què? _____

Estàs satisfet amb l'acció formativa realitzada? Per què?

- Sí
 Bastant
 No del tot. Per què? _____
 No. Per què? _____

Repercussió als mitjans de comunicació

Pallars Digital, 2/5/2014

www.naciodigital.cat/pallarsdigital/generapdf.php?id=2103

pallarsdigital.cat
ArxIU | Actualitzat el 02/05/2014 a les 10:55

El projecte 'Al teu gust, aliments del Pallars' dona suport al sector de la restauració

Una vintena de restaurants del Pallars Jussà participen des del mes de febrer als seminaris professionalitzadors per a restauradors.

REDACCIÓ | El passat mes de febrer, des del projecte 'Al teu gust, aliments del Pallars', es va iniciar un cicle de 4 seminaris adreçats especialment als restauradors de la comarca. El primer seminari, al qual van participar més de 30 persones, girava entorn al servei a la taula i va anar a càrrec del cuiner Oriol Pallarès. Les següents 4 sessions van ser conduïdes per Toni Lara, millor sommelier de Catalunya 2013 i propietari del restaurant l'Estel de la Mercè. En aquest bloc, els restauradors van aprofundir en el món del vi, fent especial atenció amb els cellers de la subzona Pallars. Precisament, la darrera sessió d'aquest apartat va consistir en una taula rodona en què els representants dels cellers del Pallars van presentar els seus projectes. El 22 d'abril, Mariano Gonzalvo, de Lo pallar del Coc, va arrencar el seminari 'La cuina per a cuiners'. Els participants d'aquest seminari treballen la cultura gastronòmica i diferents tècniques de cuina amb productes de proximitat. Al llarg de 12 sessions cuinaran receptes tradicionals i innovadores i parlaran de les tendències actuals. En aquest bloc també es donarà una mirada a l'organització de l'espai de cuina, tema en que s'aprofundirà en el quart i últim seminari. La gestió de la cuina, també a càrrec de M. Gonzalvo. Processos de conservació, confecció de l'oferta, establiment del preu, entre altres, seran els eixos d'aquest últim seminari.

Web Ruta del vi de Lleida.com, 20/3/2014

rutadelvidelleida.com/cat/news1.asp?id=245

Àrea Privada
Nom Password Entrar

ASSOCIACIÓ LA RUTA FOTOS NOTÍCIES VISITANSI CONTACTA

Notícies

inici > notícies > El sommelier Toni Lara ofereix un seminari sobre vi a Tremp

El sommelier Toni Lara ofereix un seminari sobre vi a Tremp
20/03/2014

Una trentena de restauradors participen als seminaris del projecte Al teu gust aliments del Pallars. Des del projecte Al teu gust aliments del Pallars s'ha organitzat un cicle de 4 seminaris per a restauradors amb la voluntat de millorar les competències professionals dels restauradors i treballadors del sector. Després de la bona acollida del primer seminari, els restauradors participants al cicle de seminaris aprofundeixen el món del vi, tant en relació al servei com a la configuració de la carta i al coneixement dels projectes vitivinícoles de la subzona Pallars de la DO Costers de Segre. L'11 de març va començar aquesta segona proposta que té com a protagonista el vi, amb el títol 'El vi, alguna cosa més que un complement'. Hi participen una trentena de restauradors i va a càrrec del millor sommelier de Catalunya 2013 i propietari de l'Estel de la Mercè, Toni Lara.

Notícies
Vinya els Vilars al mercat de la Concepció de...
Aquest divendres, degustació i venda dels vins de V...
Oleum Flumen participa en un projecte europeu...
La iniciativa permetrà consolidar els tastos heb...
Or per Lagrera a Grenaches du Monde 2015
El vi OnraVidPedra Solera 2009 guardonat amb una me...
[més notícies >](#)

Meteorologia

Lo Pallars TV, 2/5/2014

www.lopallars.tv/societat-del-pallars/623-el-projepte-al-teu-gust-aliments-del-pallars-dona-suport-al-sector-de-la-restauracio

LoPallars televisió 2.0

19 febrer 2015
EPICENTRE: TREMP
TURISME I MOBILITAT SOSTENIBLE en zones de muntanya

EL PROJEpte "AL TEU GUST, ALIMENTS DEL PALLARS" DONA SUPORT AL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ

Categoria: Societat | Publicat el Divendres, 02 de febrer del 2014 a les 13:16 | Escrit per: Restació | Vistes: 472

Una vintena de restaurants del Pallars Jussà participen des del mes de febrer als seminaris professionalitzadors per a restauradors.

Al mes de febrer, des del projecte Al teu gust: aliments del Pallars, es va iniciar un cicle de 4 seminaris adreçat

El Temps a Tremp
 AAVUI: 12º
 DEMÀ: 13º
 DIMECRES: 12º

DISCORS EN FERRISSOL
 Resultat esportiu del Pallars a El marcador 21-02-2015

LO PALLARS TELEVISIÓ A TWITTER
 Segueix @lopallarsTV a Twitter

Pallars Digital, 20/3/2014

www.naciodigital.cat/pallarsdigital/noticia/1865/prestigios/somelier/toni/lara/ofereix/seminari/sobre/vi/tremp

PORTADA PALLARS JUSSÀ PALLARS SOBIRÀ OPINIÓ PARTICIPACIÓ HEMEROTECA EDICIONS

pallarsdigital.cat
 el diari de les comarques pallareses

Nació Digital.cat
 Me gusta (473)

El prestigiós somelier Toni Lara ofereix un seminari sobre vi a Tremp

Pallars Digital | Actualitzat el 20/03/2014 a les 11:11h
 Aniviat a: Arxius

Una trentena de restaurants participen als seminaris del projecte "Al teu gust aliments del Pallars".

El seu passat pot ser el nostre futur
 «Vivim en un entorn precís que no es va quedar al marge d'un dels horrors més grans que ha patit Europa en les últimes dècades»
 1 comentari **Eva Múrcia**

Dones a les llistes? Sí. Però on?
 «Cal apel·lar a tots els grups polítics que treballin per aconseguir una paritat real»
 5 comentaris **Rosa Amorós**

5. Annex 1. Currículum Vitae de Mariano Gonzalvo

Mariano Gonzalvo és cuiner i està establert des de fa 5 anys al Pallars Sobirà, on és propietari de l'Espai Gastronòmic Lo paller del Coc, a Surp.

Anteriorment, durant 15 anys, va estar **professor i director de l'Escola Hofman de Barcelona** i cap de cuina del restaurant "El dorado petit" de Sant Feliu de Guíxols.

6. Annex 2. Currículum Vitae de Toni Lara

Co propietari del restaurant l'Estel de la Mercè de Lleida i **millor sommelier de Catalunya l'any 2013**, té una àmplia experiència professional en el món del vi i ha participat en nombrosos actes de formació i/o divulgació.

7. Annex 3. Currículum Vitae d'Oriol Pallarès

Propietari de l'empresa de càtering És Pallarès té estudis superiors en hosteleria i cuina això com una àmplia experiència en atenció a sala.