

Soria, 7 de marzo de 2012

## NOTA DE PRENSA

### “Un total de 26 alumnos participa en un Curso de elaboración de pinchos que organiza ASOHTUR”

- Este curso, cuya inscripción es gratuita, está dirigido tanto a trabajadores en activo del sector hostelero soriano como a desempleados.

Un total de 26 alumnos participa en el Curso de Pinchos, Elaboración de Platos Combinados y Aperitivos que organiza ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo). Este curso, de 64 horas de duración, es impartido por un cocinero profesional en las instalaciones del Centro Integrado de Formación Profesional La Merced.

A este módulo de formación asisten tanto trabajadores en activo del sector de la restauración de la provincia de Soria como desempleados. Impartido de forma presencial y a distancia, esta semana los 26 alumnos comenzaron a familiarizarse con el aspecto práctico de la elaboración de tapas, platos y aperitivos bajo la instrucción del cocinero formador.

El próximo mes de abril finaliza este curso cuya inscripción es totalmente gratuita. ASOHTUR entiende la formación como una inversión para incrementar la calidad y notoriedad de la cocina soriana en el panorama gastronómico nacional e internacional. En este sentido, ASOHTUR ha programado para el primer tercio del año otros cinco cursos enfocados a la formación en materia de restauración.

\*\*\*\*\*

Para más información: Carmen Fortea Tfno. 975 233 222 E-mail: cfortea@foes.es