



## **TAST AL GREMI – Jornada gratuïta per a agremiats**

### **L'OLI. RECURS GASTRONÒMIC I MONETARI**

El Gremi de Restauració de Barcelona et convida a participar en la segona edició de 'Tast al Gremi', una sèrie de tastos pensats per ampliar la formació dels professionals de la restauració. Després d'una primer tast de cerveses, continuem aquest mes de juny amb un curs sobre oli impartit pels professionals d'Olis Bargalló, que us ensenyaran a treure tot el suc possible d'aquest pilar de la dieta mediterrània, tant des del punt de vista gastronòmic com monetari.

#### **L'ús correcte de l'oli et pot ajudar a reduir despeses. Vols saber com?**

L'ús de l'oli és cabdal en el funcionament d'una cuina i pot representar una gran despesa per a l'establiment. Aquesta jornada pretén explicar-vos les diferents tipologies d'oli que existeixen i, sobretot, com fer-los servir correctament amb l'objectiu d'optimitzar al màxim els recursos destinats a aquesta despesa, per exemple, gràcies al filtratge.

#### **Objectiu de la jornada per al sector de la restauració:**

Olis Bargalló ens ajudarà a promoure la cultura de l'oli perquè els restauradors coneguin els diferents tipus d'oli existents i puguin triar el més adequat en cada moment per, a la vegada, optimitzar-ne les despeses.

**Adreçada a:** Responsables de cuina

#### **Opció matí:**

**Dia** 12/06/2019

**Horari matí:** 10.00 a 11.00h

#### **Opció tarda:**

**Dia** 12/06/2019

**Horari tarda:** 17.00 a 18.00h

c/ Gran Via de les Corts Catalanes, 481 baixos - Barcelona  
[formacio@gremirestauracio.com](mailto:formacio@gremirestauracio.com)  
Tel. 935526585



## JORNADA GRATUÏTA PER A AGREMIATS

Per inscriure't a l'acte, envia un correu a [formacio@gmirestauracio.com](mailto:formacio@gmirestauracio.com) amb les següents dades:

Nom de l'agremiat:

Horari:

Nom i cognoms dels assistents:

Persona de contacte:

Us hi esperem a tots!