



Tallers-Xerrades gratuïtes

Tallers-Xerrades 2018

El Gremi de Restauració de Barcelona posa a disposició dels agremiats una sèries de tallers gratuïts amb **places limitades** que es faran els següents dies:

Denominació	Modalitat	Durada	Dates	Horari	Lloc
BARISTA: Taller de Cafè	Presencial	2 hores	20/09/2018	De 16.30 a 18:30	Aula Gremi
Showcooking: Proteïna vegetal amb textura que sembla carn.	Presencial	2 hores	27/09/2018	De 16:30 a 18:30	Aula Gremi
COCTELERIA	Presencial	2 hores	04/10/2018	De 16:30 a 18:30	Aula Gremi
TAST DE VINS	Presencial	2 hores	08/10/2018	DE 10:00 a 12:00	Aula Gremi
COACHING: Cambrer/a venedor/a	Presencial	2 hores	18/10/2018	De 16:30 a 18:30	Aula Gremi
COCTELERIA	Presencial	2 hores	29/10/2018	De 10:00 a 12:00	Aula Gremi
TAST I SERVEI DE CERVESES	Presencial	2 hores	06/11/2018	De 10:00 a 12:00	Aula Gremi
TAST DE VINS	Presencial	2 hores	08/11/2018	De 16:30 a 18:30	Aula Gremi
COACHING: Cambrer/a venedor/a	Presencial	2 hores	15/11/2018	De 16:30 a 18:30	Aula Gremi
TAST I SERVEI DE CERVESES	Presencial	2 hores	04/12/2018	De 10:00 a 12:00	Aula Gremi

- **Taller Tast de Vins:**
Coneixes les 4 claus per a gaudir del vi?
Com obrir-lo, com servir-lo, com es fa el tast i on guardar-lo....
Farem degustació de 2 vins i!!
- **Taller Cocteleria:**
Introducció a la cocteleria
Elements, útils i parament. Tipologia de cristalleria.
Normes per a la preparació dels còctels.
Presentació de la beguda i decoració.
Preparació, confecció i degustació de 3 còctels.
- **Taller Tast i Servei de Cerveces:**
Tipologia de cerveses, diferències, sabors i matisos.
Com s'elaboren. Degustació de diferents tipus de cervesa.
La importància d'una canya ben "tirada".
- **Taller Coaching: El/la teu/teva cambrer/a compra o ven?**
El teu personal es sent motivat i reconegut per a vendre més i millor?
Quina mirada té el teu personal sobre el client? I sobre la venda?
El teu equip ven el màxim o es conforma amb el que el client li demana?
El teu personal coneix be la carta per a poder oferir-la al client?
- **Taller-Showcooking: Nova Generació de Proteïnes Vegetals:**
Heura: Proteïna vegetal amb unes textures camoses que sembla carn.
Una opció per a introduir alternatives 100% vegetals a la carta.
Tast de diferents formats i sabors d'Heura durant el Showcooking.
- **Taller Barista. El cafè:**
Com extreure el millor "expresso" per a elaborar les millors preparacions a base de cafè.

○ **Per inscriure's**

- ✓ **Nom i cognoms:** _____
- ✓ **Telèfon contacte:** _____
- ✓ **Mail:** _____
- ✓ **Nom empresa:** _____

GREMI DE RESTAURACIÓ DE BARCELONA

Av. Gran Via de les Corts Catalanes, 481, baixos. 08015 Barcelona

Tel.: +34 93 552 65 85. www.gremirestauracio.com

e-mail: formacio@gremirestauracio.com