Graduación de asesores en arte culinario

FCC graduación

Con el título de Asesores Nacionales e Internacionales del Arte Culinario 32 chef de la región occidental del país se graduaron en la capital, tras recibir una preparación integral que los acredita para asumir nuevos compromisos dentro y fuera del país.

Por un período de seis meses el curso lo impartieron prestigiosos profesores, quienes agruparon sus contenidos en módulos de estudio, y se reunieron con una frecuencia semanal con alumnos de las provincias de Pinar del Río, La Habana, Artemisa, Mayabeque y Matanzas, previamente seleccionados por su destacada trayectoria en la profesión.

Técnicas de Salón, Dulcería, Calidad de los servicios, Equipamientos y área fría, Cocina cubana, Nutrición y dietética, Idiomas inglés y francés, El mundo de los vinos, Las técnicas de dirección y Las facilidades que ofrece la Federación Culinaria de Cuba (FCC) a sus afiliados en su desempeño fueron algunas de las temáticas abordadas en clases.

Los chefs José Luis Bello y Ricardo Cruz Godoy fueron los coordinadores de esta primera experiencia, en la que también integraron el claustro Héctor Alonso Jiménez, Raúl García Rodríguez, Beatriz Román Bandig, Julia María Espinosa, Miguel Ángel Monte, Bernarda Mercedes Aldama y Jorge Junco Monserrat.

Elevar los conocimientos a tono con las nuevas tendencias en la cocina a nivel mundial es el reto de este proyecto, dijo en la clausura el Chef Odlavin Castellanos , Vicepresidente de la Federación Culinaria de Cuba, quien llamó a los graduados a seguir superándose y a permanecer en constante innovación para asumir las nuevas tareas que se avecinan en el gremio. Anunció que esta experiencia se extenderá a las regiones central y oriental del país en otro momento.

La clausura tuvo como sede el hotel Tulipán, de la Cadena Islazul, destacado por la calidad de sus servicios gastronómicos, donde profesionales con un alto sentido de pertenencia tienen un protagonismo destacado y se esmeran día a día por mostrar a los huéspedes y visitantes lo mejor de la cocina criolla e internacional.

Los egresados agradecieron los conocimientos y preparación recibidos en esta nueva modalidad docente de la FCC que, sin dudas, repercutirá en la imagen de los chef cubanos en el mundo, ahora más preparados para el intercambio con colegas de otras regiones.

Tomado del Sitio Web de la Federación Culinaria de Cuba