

COM SER PIONERS DE LA RESTAURACIÓ SOSTENIBLE A LA CIUTAT DE BARCELONA

CURSOS DE CAPACITACIÓ PROFESSIONAL

Comprar sota criteris de proximitat i estacionalitat per elaborar en cuines que evitin la contaminació mediambiental, menús saludables, servits en locals on predomini l'eficiència energètica a través d'un equip de professionals ben preparats, són els punts cardinals d'una restauració que vulgui ser sostenible.

El moviment col·laboratiu Restaurants Sostenibles ha creat un set de formació per a capacitar professionals de bars, cafeteries i restaurants que vulguin conèixer com contribuir a aconseguir la sostenibilitat en els establiments que regenten i / o treballen.

Sota el nom de PIONERS EN RESTAURACIÓ SOSTENIBLE, l'associació sense ànim de lucre Barcelona Restaurants Sostenibles, en col·laboració amb la Regidoria de Comerç i Mercats convoca cinc sessions formatives en diferents Mercats de la ciutat, adreçades a millorar el nivell de coneixement que, sobre sostenibilitat en restaurants, posseeixen els seus directius i empleats.

Cada sessió formativa compta amb una activitat presencial (6h en una sola jornada matinal) i on-line, per a un total de 10 hores de dedicació. Els participants inscrits que superin una prova / test, podran obtenir un certificat d'aprofitament, que els permetrà accedir a noves capacitacions de rang superior, fins a obtenir un diploma de Pioner en Restauració Sostenible, atorgat per les entitats convocants.

Inscriures en cada sessió formativa no té cap cost, si bé les places són limitades tenint preferència per utilitzar-les candidats amb menys de 21 anys o més de 50.

Per a més informació i inscripcions:

e-mail: gestion@restaurantessostenibles.com

www.restaurantesostenibles.com/barcelona-restaurantes-sostenibles



Organitzat per:



Amb la col·laboració de:



Les dates i llocs previstos per a la impartició són:

- Mercat de la Barceloneta: 23 d'octubre
- Mercat de Santa Caterina: 30 d'octubre
- Mercat de Sants: 13 de novembre
- Mercat de La Llibertat: 20 de novembre
- Mercat dels Encants: 4 de desembre