



G CONSELLERIA
O AGRICULTURA,
I PESCA I ALIMENTACIÓ
B SERVEIS MILLORA
/ AGRÀRIA I PESQUERA



FEADER

Fons Europeu de Desenvolupament Rural
Europa inverteix en les zones rurals



LA CARTA DEL RESTAURANT: CONDICIONS I LIMITACIONS

OBJECTIUS I METODOLOGIA

La carta del restaurant es el principal canal de comunicació entre el restaurador i el consumidor. La informació i la forma de presentació són de gran importància en la decisió del consumidor.

Cada vegada és més freqüent que el restaurador aporti més informació a la carta, indica en moltes ocasions la varietat o la raça de determinats ingredients, en altres ocasions indica la procedència de les matèries primeres, etc.

Per poder elaborar de manera adient una carta a més a més de disposar de formació en màrqueting i comunicació, és necessari conèixer la normativa d'aplicació, en especial la relacionada en denominacions d'origen, indicacions geogràfiques protegides, especialitats tradicionals garantides, agricultura ecològica, etc.

A més a més cada vegada hi ha més consumidors vegetarians o vegans que exigeix menús amb limitacions.

Per tot això s'ha considerat adient realitzar tasques d'informació i formació de les persones vinculades a aquest sector

El curs s'impartirà en una jornada de 5 hores i el professorat utilitzarà mitjans visuals (power point) per facilitar la comunicació i comprensió de les classes teòriques, les quals es complementaran amb exercicis on es resoldran diversos casos pràctics.

CONTINGUTS (5 h).

1. Normativa d'aplicació a la carta del restaurant.
2. Requisits i obligacions de la carta.
3. Informació obligatòria.
4. Informació condicionada i prohibida.
5. Requisits de les cartes de vins, formatges o carnis.
6. Carta per a persones vegetarianes: condicions i limitacions.
7. Casos pràctics.

DESCRIPCIÓ DEL BENEFICIARI

Persones dedicades a la restauració, a la gestió d'agroturismes o turisme rural o a l'assessorament a aquest sector.

PROFESSORAT

Miquel Àngel Frau Caldentey. Cap de Servei de Qualitat Agroalimentària. Conselleria de Medi Ambient, Agricultura i Pesca.

LLOC I DATA DE CELEBRACIÓ

Menorca:

19 de febrer de 2020 de 10:00 a 15:00h.

Lloc: Centre de capacitació "Sa Granja" (Ctra. Maó - Es Grau, km 0,5. Maó).