
Hecansa implica a su personal en la creación de su nueva oferta gastronómica

Los Hoteles Escuela Santa Cruz y Santa Brígida, y el Bistro Escuela Melenara ofrecerán a partir de junio una nueva carta elaborada exclusivamente con productos canarios

Hoteles Escuela de Canarias (Hecansa), centro adscrito a la Consejería de Turismo, Cultura y Deportes del Gobierno de Canarias, colabora con su personal para diseñar la nueva oferta gastronómica que presentará a los clientes a partir del próximo mes de junio.

Esta nueva propuesta gastronómica, en la que se trabaja tanto en el Hotel Escuela Santa Cruz, como en el Hotel Escuela Santa Brígida y el Bistro Escuela Melenara, incluirá platos elaborados exclusivamente con productos canarios.

Durante el proceso de creación, los profesionales de los centros han realizado diversas pruebas y propuestas para conformar el nuevo menú en un proceso de renovación que tiene el objetivo de mejorar la experiencia de los comensales.

El viceconsejero de Turismo del Gobierno de Canarias, Cristóbal de la Rosa, pone en valor que la nueva carta se realice con productos de las Islas. “Con acciones como ésta, contribuimos a potenciar la gastronomía canaria y también a poner en valor nuestro producto local a través del motor económico del Archipiélago, el turismo”, explica.

Por su parte, el director gerente de Hoteles Escuela de Canarias, Alberto Ávila, destaca que esta iniciativa nace para potenciar y consolidar la formación dual que reciben los alumnos durante todo el curso. “Las propuestas planteadas en la nueva carta permitirán el aprendizaje, en un escenario real dual -nuestras gastroescuelas- de desarrollos culinarios y técnicas de cocina y restauración que se han trabajado durante la formación de los alumnos y que aplicarán de forma práctica en la elaboración del nuevo menú”.

Para la elaboración de su nueva carta, Hecansa ha contado también con la colaboración del chef canario Rubén Cabrera, jefe de cocina del restaurante La Cúpula en Tenerife, que durante varias sesiones ha trabajado mano a mano con los profesionales de Hoteles Escuela de Canarias, asesorándoles en la elaboración del nuevo menú.

Hoteles Escuela de Canarias cuenta con más de 300 plazas entre sus centros de toda Canarias destinadas a la Formación Profesional Dual, incluyendo los cursos de Grado Medio y Superior de Gastronomía, Restauración, Alimentación y Bebidas, Dirección de Cocina y Gestión Hotelera. La preinscripción de matrícula para las personas interesadas está ya disponible, tanto en sus modalidades presenciales como a distancia.

Para más información sobre todos los Grados que imparte Hecansa, los interesados pueden consultar la página web de Hecansa o enviar un correo electrónico a hecansa@hecansa.com.