

PON EN MARCHA EL PAPELEO PARA MONTAR TU RESTAURANTE



Objetivos:

- Informar al futuro empresario de las normativas legales.
- Formar en los pasos y trámites necesarios para abrir un local de restauración.

Contenidos:

- En que consiste la actividad de restauración.
- Normativa urbanística del local.
- Permisos y trámites.
- Normativas sanitarias.
- Registro general de la Conselleria de Turismo.
- Tramites generales para el alta de la empresa.
- Registros del personal que trabaja en restauración.
- Otros aspectos a tener en cuenta.

Duración: 3.5 horas



colabora:  makro

Profesor: Eddie Morales.

Barman y Maître con más de 10 años de experiencia. Ha colaborado con hoteles como: Hotel Portitxol, Hotel Maricel, Nikki Beach, Sunsik, Alias Hotels, etc. Formador en empresas privadas y Escuela de Hostelería del Ayuntamiento de Palma y Calviá, y Escuela de Turismo Balear.

- Coctelería clásica.
- Coctelería moderna.
- Mise and place.
- Organización del buffet.

PALMA

Restauración Caeb – C/ Aragón, núm. 215 – 1º piso – Palma

02 de marzo – Jueves de 10.00 h a 13.30 h.

06 de marzo – Lunes de 10.00 a 13.30 h.

CALA MILLOR

Auditorià Sa Màniga – C/ de Son Galta, núm.4 – Sant Llorenç des Cardassar

14 de marzo – Martes de 10.00 a 13.30 h.

CALVIÀ

IFOC – Institut de Formació i Ocupació de Calvià – C/ Diego Salvà Lezaún, núm.2 –Palmanova

27 de febrero – Lunes de 10.00 a 13.30 h.

27 de febrero – Lunes de 16.00 a 19.30 h.

ALCUDIA

"CASAL CAN JOANET" – Plaça dels Pins, núm. 1 (Carrer Quarter de Caballeria) – Alcúdia

22 de febrero – Miércoles de 10.00 a 13.30 h.



colabora: makro