semana santa 2014

11 de Abril de 2014

DEGUSTACIÓN ELABORADA POR EL TALLER DE EMPLEO "LA TAHONA"

- Vasito de Ajoblanco y pasas
- Cucharita de tarta de tomate y ventresca de caballa
- Brochetitas de fruta fresca y queso con vinagreta de frambuesa a la pimienta
- Chupa-chups de queso de cabra, mermelada de tomate y cacahuete
- Cucharita de porra con aceite verde
- Brochetitas de piña y langostinos
- Tostas de boquerones, ensalada de pimiento y mayonesa de anchoas
- Rollitos de atún y aroma de pimientos
- Milhojas de queso fresco y pasta de membrillo
- Hojaldritos de guacamole y patatitas
- Tartaletas de humus, langostinos y huevas

La Tahona
TALLER de EMPLEO

La Tahona
TALLER de EMPLEO

degustación recetas de cuaresma

11 de Abril de 2014 | Iglesia de San Francisco | Vélez Málaga

ORGANIZA:
Asociación del entorno de San Francisco

COLABORA:

ORGANISMO AUTÓNOMO LOCAL Desarrollo Integral del Municipio Empleo y Desarrollo

Ayuntamiento de Vélez Málaga

JUNTA DE ANDALUCIA

MINISTERIO DE EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL — SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO ESTATAL

UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo
El FSE invierte en tu futuro

La Tahona
TALLER de EMPLEO

El Taller de Empleo "La Tahona" es un proyecto mixto de formación y empleo promovido por el OALDIM y el Excmo. Ayuntamiento de Vélez Málaga y está subvencionado por la Consejería de Educación, Cultura y Deporte de la Junta de Andalucía y el Fondo Social Europeo. Tiene como finalidad facilitar al alumnado los conocimientos, capacidades, competencias y habilidades necesarias para el desempeño profesional de las especialidades "Elaboración de conservas, licores y repostería tradicional" y "Servicios de Restaurante", al tiempo que contribuir al fomento de los sectores turístico y agrícola del municipio de Vélez Málaga.

Un total de 24 alumnos/as-trabajadores/as, divididos en dos especialidades formativas están participando en este proyecto de 12 meses de duración.

El equipo técnico está formado por una directora, un docente para cada especialidad, una maestra de Formación Básica y Complementaria y una auxiliar administrativo.

OBJETIVOS DE CADA ESPECIALIDAD

ELABORACIÓN DE CONSERVAS, LICORES Y REPOSTERÍA TRADICIONAL

- Puesta en valor de los productos agrícolas del municipio de Vélez Málaga a través de la elaboración de conservas de frutas, verduras y hortalizas, mermeladas y encurtidos vegetales.
- Recuperación de recetas artesanales autóctonas de pasteles, licores y dulces.

SERVICIOS DE RESTAURANTE

- Contribuir a la mejora de la restauración local, favoreciendo la cualificación del personal y garantizando un servicio de calidad.

OAL DE DESARROLLO INTEGRAL DEL MUNICIPIO DE VÉLEZ MÁLAGA
C/ José Rivera 5 | 29700 Vélez Málaga | Tlf. 952 50 25 00 | Fax: 952 50 28 13
weetsi.velezmalaga.es | facebook.com/weetsi.velezmalaga | @weetsi_velezmlg