

Curs avançat de 'pannier' a la UVic

Vic

EL 9 NOU

La UVic, en col·laboració amb Francesc Altarriba Consulting, ja té a punt el curs avançat per a la formació íntegra del *pannier* o *sommelier* del pa, que es farà els dies 4, 11 i 18 de febrer. És la primera vegada que una universitat posa l'accent en la formació d'aquesta figura de l'especialista del pa. El primer curs bàsic, de caràcter internacional, ja es va impartir en la darrera edició del saló Hostelco Barcelona 2012, en el qual van prendre part més de 60 alumnes.

El curs avançat té com a objectiu oferir les eines i coneixements per formar aquest nou professional, per contribuir a fer avançar la professió cap als nous models de restauració i donar valor afegit a la creativitat dels professionals de sala. Durant els tres dies del curs s'aprofundirà en tres eixos: l'anàlisi sensorial, la presentació creativa i el màrqueting. El curs costa 180 euros, però la UVic aplicarà un 50% de descompte als alumnes del primer nivell bàsic i un 10% als estudiants i titulats de la UVic. La matrícula ja és oberta i es pot tramitar en línia.