

## Formando mão de obra para a gastronomia

Secretarias: Desenvolvimento Econômico

Data de Publicação: 19 de abril de 2024

Fotos: SMIC

No final de março iniciou o Curso de Técnicas Básicas de Cozinha, primeira qualificação profissional referente ao pacote dos cursos do Programa RS Qualificação, que estão sendo organizados pela Prefeitura de Veranópolis, por meio da Secretaria Municipal de Indústria e Comércio.

Essa qualificação profissional está sendo ministrada pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC), tendo como instrutor o Chef em Gastronomia, Thales Rodrigues, tem carga horária total de 60 horas, com aulas três vezes por semana, no período da noite, e conta com 15 alunos participantes.

Oportunidade que visa a qualificação de pessoas para o ramo da gastronomia, contribuindo para o desenvolvimento econômico de cada participante e do município. As pessoas que estão vivenciando essa capacitação, estão recebendo instruções sobre higiene e limpeza no manuseio de alimentos, além de técnicas no preparo de pratos, desenvolvendo suas habilidades e vendo o mundo gastronômico de forma profissional e mais criativo. No curso também aprendem trabalhar em equipe.

A Secretária Municipal de Indústria e Comércio, Daiane Ambrozini Domeneghini, juntamente com a Quelem Maciel, estiveram recepcionando os participantes e acompanhando as atividades realizadas nos primeiros encontros.

Qualificando as pessoas em diferentes setores, promove-se o desenvolvimento econômico na Terra da Longevidade.