

Comienza la 'Semana de la Cerveza' en el restaurante-escuela del Centro de Cualificación Turística de Murcia con maridajes y degustaciones

Los comensales podrán conocer diversos tipos y familias de cerveza * Las inscripciones pueden realizarse llamando al teléfono 968 357 757 o a través de www.cctmurcia.es

La cerveza será la protagonista esta semana en el restaurante-escuela del Centro de Cualificación Turística. El restaurante-escuela del CCT inicia hoy la celebración de la 'Semana de la Cerveza', que ofrecerá a sus comensales la posibilidad de disfrutar de degustaciones y maridajes para combinar con el menú.

La iniciativa permitirá a los clientes conocer diversos tipos y familias de cerveza al tiempo que ensalzar el gusto y los sabores de cada plato con las que se combinen. A su vez, los estudiantes tendrán la oportunidad de aprender a servir la caña perfecta, elegir los tiempos, la medida de espuma y realizar la corrección final.

El director general del Instituto de Turismo, Manuel Fernández-Delgado, destacó la importancia de la formación en el restaurante-escuela, ya que los alumnos tienen la oportunidad de realizar sus prácticas en un entorno de trabajo real. En este sentido, añadió que "este modelo de formación es el que sector demanda, puesto que incrementa la profesionalización de los estudiantes con prácticas".

La actividad se incluye en el ciclo de 'Semanas Temáticas' que, cada siete días, propone un nuevo concepto gastronómico basado en materias tan diversas como dieta vegetariana, micología, productos de caza, productos regionales con Denominación de Origen, maridajes, vinos, cócteles, menús de salud especiales para celíacos, y diabéticos e hipertensos.

Las inscripciones pueden realizarse llamando al teléfono 968 357 757 o a través de la página web www.cctmurcia.es, donde se publican de manera anticipada los menús, compuesto por entrantes, primer y segundo plato y postre. El cubierto tiene un precio fijo de 12 euros, que será de 15 euros si se elige la opción del maridaje con cerveza.

Las 'Semanas Temáticas' tienen como objetivo dinamizar la oferta del restaurante, así como posibilitar a los estudiantes de prácticas, rotar y formarse en las distintas especialidades del servicio de sala y cocina a fin de dotarles de las habilidades y conocimientos necesarios para facilitar su acceso al mercado laboral.

El restaurante-escuela del CCT ofrece las mismas características que cualquier restaurante de alta

cocina, garantiza a los visitantes un servicio de máxima calidad y ofrece experiencias gastronómicas creativas a los comensales, a precios asequibles, de mano de los futuros profesionales del sector regional de la restauración.

Datos de contacto:

Nota de prensa publicada en:

Categorías: [Gastronomía Murcia](#) [Entretenimiento](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>