

La Escuela de Pastelería, objetivo prioritario para el sector confitero

A partir de septiembre se pondrá en funcionamiento la Escuela con un curso inaugural de bombonería

Formar profesionales pasteleros altamente cualificados es el objetivo de la Escuela de Pastelería que se pondrá en marcha el próximo mes de septiembre en Murcia. La Escuela es fruto del acuerdo entre el Ministerio de Educación, sindicatos y la Asociación Regional de Pasteleros.

LA VERDAD
MURCIA

A principios del próximo mes de septiembre se pondrá en marcha en Murcia una Escuela de Pastelería con el objetivo de formar profesionales altamente especializados que estén capacitados para dar respuesta a una demanda cada vez más exigente respecto a los productos de confitería.

La Escuela es producto del acuerdo llevado a cabo entre la Asociación Regional de Empresarios Artesanos de Pastelería y el Ministerio de Educación y Ciencia. «Todavía estamos en negociaciones con el MEC y con los sindicatos para llegar a un acuerdo sobre el perfil de pastelero que se necesita en la Región de Murcia, ya que hasta ahora no coincidía con el que el MEC tenía en mente», apunta Antonio Hernández, presidente de la Asociación Regional de Empresarios Artesanos de Pastelería (AREPA).

Los cursos empezarán a impartirse en los locales del Ministerio de Educación y Ciencia en Murcia; ya que disponen de un obrador de pastelería con el que podrán practicar los alumnos adscritos.



El presidente y el secretario de AREPA durante la alocución en el transcurso de la cena de hermandad. /FOTO: LA VERDAD

La Escuela de Pastelería impartirá su primer curso sobre bombonería y chocolates, que está subvencionado con 475.000 pesetas, a unos 30 alumnos ya introducidos en el sector. «Este es un curso muy específico —afirma Hernández— y por eso está dirigido a profesionales del gremio que quieran ampliar sus conocimientos o reciclarse. De todas maneras, pos-

teriormente está pensado impartir otros cursos para iniciar a gente que se encuentre desempleada para que aprendan desde cero este oficio».

Los cursos para desempleados que quieran aprender el oficio de pastelero tendrán una duración de 1.400 horas en las cuales se impartirán los conocimientos necesarios para ejercer profesio-

nalmente la pastelería.

«Nuestro gremio tiene una gran necesidad de profesionales bien cualificados, ya que cada vez la demanda del consumidor es más exigente y nosotros tenemos que estar al día sobre las innovaciones que se producen en nuestro sector», manifiesta para finalizar Antonio Hernández, presidente de AREPA.

Cena de Hermandad para celebrar la patrona, la Virgen de Monserrat

La Asociación Regional de Empresarios Artesanos de Pastelería celebró el pasado martes una cena de hermandad para conmemorar a la patrona del gremio, la Virgen de Montserrat, festividad que se celebra hoy sábado.

A la cena, que tuvo lugar en el restaurante del establecimiento Royal Place de Murcia, acudieron el centenar de asociados de AREPA y un gran número de invitados, entre ellos, Miguel Ángel Cámara, alcalde de Murcia, y el director general de Comercio, Industria y Artesanía, entre otros muchos representantes de la política y el mundo empresarial murciano.

Tras la cena de hermandad tuvo lugar el I Concurso de Tartas que organiza la Asociación Regional de Empresarios Artesanos de Pastelería. El concurso, en el que participaron once maestros artesanos pasteleros de toda la Región con diseños creados expresamente para la ocasión, tuvo como ganador a José García Munuera de Cabezo de Torres.

La cena de hermandad concluyó otorgando una placa conmemorativa al ganador del certamen de tartas y con alocuciones del presidente de la AREPA, Antonio Hernández y el secretario de la asociación Ángel Luis Alcántud, en las cuales animaron a sus compañeros de profesión a seguir perfeccionando sus conocimientos y a innovar con nuevas creaciones.

• PASTELERIAS • GARCIA Y STYLE

GANADOR DEL 1º PREMIO
EN EL CONCURSO DE TARTAS
EN MURCIA 1996

C/. Mayor - Tel.: 83 17 49

C/. del Carmen - Tel.: 83 56 23



Pastelería Artesana desde 1965

Cánovas del Castillo, 40 - Teléfono 21 53 10 - MURCIA

CONFITERIA PASTELERIA

La Gloria

Andrés Marmol Martínez

C/. La Gloria, 25 - Tel.: 84 00 83 - EL PALMAR
C/. Mayor, 87 - Tel.: 88 00 88 - EL PALMAR

CONFITERIA-PASTELERIA LA CLEMENTA

TODA CLASE DE DULCES
Y ENCARGOS

Buen Suceso, 57. Tel. 76 06 28
CIEZA (Murcia)



Confiteria
AVENIDA
CASA FUNDADA 1954

HNOS. PALAZON GOMARIZ, C.B.

Especialidad en: PASTELES DE CARNE
DULCES Y TARTAS PARA DIABETICOS

Le ofrece sus servicios de:

• Confitería • Pastelería • Cafetería • Heladería

C/. Mayor, 82º Tel.: 80 01 67 - 30820 ALCANTARILLA (Murcia)



Confitería - Cafetería

La Consolación

Pastelería Artesana

Panadería

Heladería

Avda. de Levante - Teléfono (968) 61 67 62

(Frente al Centro de Salud)

30500 MOLINA DE SEGURA (Murcia)



Balsa Vieja, 3 - Tel.: 42 03 23

TOTANA (MURCIA)

N.R.S. 20.9.711/MU