

La Escuela de Hostelería de Salamanca y la Embajada de Malasia presentan la primera titulación en España de Chef Halal

El curso tiene una inserción laboral del 100% y cuenta con una certificación reconocida a nivel internacional

MADRID, SPAIN, July 14, 2023
/EINPresswire.com/ -- El curso tiene una inserción laboral del 100% y cuenta con una certificación reconocida a nivel internacional.



Casa Árabe en Madrid acogió la presentación del nuevo título de formación “Chef [Halal](#)” de la Escuela de Hostelería de Salamanca, organizado por dicha Escuela en colaboración con la Embajada de Malasia en España, ICESCO (Organización del Mundo Islámico para la Educación, la Ciencia y la Cultura), y Peace City World.

“

Los estudiantes tienen una inserción laboral del 100% y cuentan con una certificación reconocida a nivel internacional”

Ricardo Gomez, Director de la Escuela de Hostelería de Salamanca

El acto contó con la participación de Cristina Juarranz, Adjunta a la Dirección y Coordinadora de Programación de Casa Árabe. Mohd Farhan Mohd Areffin, Consejero Jefe de Cancillería de la Embajada de Malasia. Ricardo Gómez Marcos, director de Escuela Hostelería Salamanca, que presentó los detalles de la formación “Chef Halal”. John Mavrak, Presidente de Peace City World, que anunció un acuerdo con la Escuela para implementar la cocina halal en los establecimientos de hostelería que se desarrollen en

los proyectos de Peace City World. Y Muhammad Escudero, director general del [Instituto Halal](#), entidad certificadora del título. El evento también contaba con el apoyo de ICESCO, que no pudo asistir por problemas de última hora, pero con quien la Escuela de Hostelería de Salamanca lleva meses negociando un acuerdo de colaboración a nivel internacional.

Tras las presentaciones, tuvo lugar una muestra de cocina a cargo de Luqman Zhulkepli, chef de la Embajada de Malasia, y Ricardo Gómez Martín, coordinador gastronómico de Escuela de Hostelería Salamanca, que elaboraron en directo algunos de los platos que posteriormente se

sirvieron en un coctel informal en la terraza de Casa Árabe.

Al evento asistieron embajadas de países de mayoría musulmana, como Indonesia, Bangladesh, Pakistan, Irak y Túnez.

Responsables de F&B de algunos de los mejores hoteles de Madrid; así como asociaciones empresariales del sector, como AIDABE, Asociación Iberoamericana de Directores de Alimentos y Bebidas y Jefaturas Ejecutivas de Cocina; la Asociación Empresarial Hostelera de Madrid, la Confederación Empresarial Hostelería de España, etc. También asistieron representantes de instituciones del mundo islámico, como la Liga Mundial Musulmana, la Liga Árabe, el Centro Cultural Islámico de Madrid, la Comunidad Islámica de Salamanca; e instituciones como el Ayuntamiento de Madrid. Todos ellos aplaudieron la iniciativa y se mostraron ansiosos por colaborar con la Escuela de Hostelería de Salamanca.

Según Ricardo Gómez, Director de la Escuela, la idea de este curso surgió en 2021 durante las jornadas técnicas organizadas por el Ayuntamiento de Salamanca sobre economía Halal y el apoyo del antiguo concejal de Turismo, Fernando Castaño, que también estuvo presente en el evento como actual Delegado de Peace City World para el proyecto de Salamanca. El Instituto Halal que asesoró y certificó el curso, terminó por dar forma a este proyecto.

Casi la cuarta parte de la población mundial es musulmana, y genera 150.000 millones de euros en gasto turístico, doblando el gasto del turista medio. El ciclo formativo "Chef Halal" de la Escuela de Hostelería Salamanca viene a cubrir la demanda laboral de cocineros "halal" en el sector HORECA (hostelería, restaurantes y cafeterías), y palía la falta de formación en el mercado educativo de esta necesidad para este mercado de 1.800 millones de usuarios potenciales y que afecta a más de 150



Cocineros y Director de la Escuela de Hostelería de Salamanca



Publico dirante la Presentacion del Curso Chef Halal

países.

El curso está dirigido a jóvenes y profesionales y se desarrolla durante dos cursos académicos en los cuales se forman en las claves, técnicas y aspectos culturales de la gastronomía halal, para poder cubrir mejor los gustos y cumplir con las reglas que requieren los consumidores musulmanes y así poder optar a desarrollar sus habilidades en hoteles, restaurantes o servicios de catering, especialmente en líneas aéreas donde la restauración halal tiene una amplia implantación.

La Escuela de Hostelería de Salamanca se convierte así en la pionera en España en la formación de cocina Halal, posicionando Salamanca como el primer y único lugar donde formarse y obtener un título oficial en cocina halal.

Formación que sitúa al estudiante en un escenario de inserción laboral del 100%, contactando las empresas interesadas a los estudiantes antes de finalizar su formación.

Ricardo Gomez
Escuela de Hosteleria de Salamanca
info@escuelahosteleriasalamanca.es

This press release can be viewed online at: <https://www.einpresswire.com/article/644213562>

EIN Presswire's priority is source transparency. We do not allow opaque clients, and our editors try to be careful about weeding out false and misleading content. As a user, if you see something we have missed, please do bring it to our attention. Your help is welcome. EIN Presswire, Everyone's Internet News Presswire™, tries to define some of the boundaries that are reasonable in today's world. Please see our Editorial Guidelines for more information.

© 1995-2023 Newsmatics Inc. All Right Reserved.