

Rational colabora con Aulas Gastrohoteleras 2019



Los equipos SelfCookingCenter contribuirán a desvelar todas las claves del éxito de un buen buffet hotelero

Dará soporte al showcooking que organiza Unilever

La compañía [Rational](#) ha anunciado su colaboración en la edición de 2019 de la **experiencia formativa** Aulas Gastrohoteleras, que viene organizando [Unilever Food Solutions](#) en distintas zonas turísticas en las que existe una gran cantidad de hoteles con [buffet](#).

Los equipos SelfCookingCenter serán los chefs de UFS encargados de facilitar la [formación continua](#) del personal de cocina de los establecimientos hosteleros, que se realizará mediante [show cooking](#) en el **área de platos calientes**, y así mostrar las elaboraciones completas de principio a fin.

Una de las ventajas de emplear esta maquinaria desarrollada por Rational es su capacidad de conseguir un **resultado homogéneo** en todas las cocciones que realiza, desde carnes a pescados o frituras. Pudiendo elaborar más de 2.500 comidas de alta calidad en un tiempo récord.

A este respecto, **Valentín Rodríguez, jefe de cocina del Hotel Lopesan Costa Melones**, en Gran Canaria, afirma que “no solo aporta ventajas en funcionalidad, sino que los cocineros pueden dedicarse a aquello que llamará más la atención a los clientes, el show cooking en directo y la presentación de los platos”, precisa.

Producción eficiente

En las Aulas Gastrohoteleras donde se hablará de la producción eficiente, de una oferta atractiva, ahorro de tiempo, calidad de los platos, y otros aspectos que pueden marcar la diferencia para presentar un **buffet ganador y atractivo** para todos los clientes de un hotel.

Cabe destacar que quienes participen en las Aulas Gastrohoteleras entrarán en el sorteo de un **pac de bandejas exclusivas** Rational y podrán asistir a diferentes demostraciones de producto con cocina en vivo.

[Calendario de Aulas Gastrohoteleras 2019 y registro para participar.](#)