

ACTUALITAT



Oferta de 51 cursos durant el 2014

El CRD oferirà una cinquantena de formacions al llarg del 2014, algunes de les quals conjuntament amb el Consorci d'Espais d'Interès Natural del Ripollès i l'Associació Leader Ripollès Ges Bisaura, com la de tràmits telemàtics amb l'Agència Tributària que va tenir lloc el 4 d'abril (foto). Són cursos d'agroalimentari, hostaleria, turisme, empresa, energia i biomassa i també n'hi ha per a les persones desocupades del Servei d'Orientació i Inserció Laboral del CRD. Consulteu-los aquí:

http://ripollesdesenvolupament.com/images/Notis/Formacions_CRD_2014.pdf



El Ripollès tindrà un cicle superior de Direcció en Cuina

El curs 2014-2015, l'Institut Abat Oliba de Ripoll i l'Aula d'Hostaleria del CRD posaran en marxa un Cicle Formatiu de Grau Superior de Direcció en Cuina, el primer de Catalunya que s'impartirà en format FP Dual. Això vol dir que la formació s'alternarà entre el centre educatiu i empreses del sector i que l'alumne/a tindrà una beca salari o un contracte laboral durant el segon any. D'aquesta manera es formaran persones capaces de dirigir i organitzar la producció i el servei en una cuina, perfil amb una forta demanda al Ripollès i comarques veïnes. **Per a més informació:** www.insabatoliba.cat



DESTAQUEM... EL RIPOLLÈS A TAULA

Què i per què? El projecte *El Ripollès a taula* neix per dinamitzar el producte local i enfortir els vincles entre els productors i les cuines del territori.

Com? Oferint temporades gastronòmiques de promoció de productes autòctons (xai, pollastre, vedella, trumfa i porc) als restaurants de les tres associacions d'hostaleria i restauració de la comarca i una oferta formativa consolidada al voltant del sector agroalimentari i gastronòmic. Una oferta que s'allarga al llarg de l'any i que s'ha recollit en un fulletó conjunt. També s'ha renovat la pàgina web www.productesdelripolles.com, que dona la possibilitat de fer cerques per producte, productor, municipi o punt de venda, i s'ha creat un bloc de receptes elaborades amb productes del Ripollès: www.productesdelripolles.com/bloc/.

Qui? La campanya la duen a terme l'àrea d'Agroalimentari del CRD, en nom de les 6 associacions de productors a les quals dona suport i les 8 marques de producte propi que dinamitza sota la marca de garantia Producte del Ripollès; l'Aula d'Hostaleria i l'Associació d'Hostaleria del Ripollès, els Fogons de la Vall de Ribes i les Cuines de la Vall de Camprodon.



FORMACIÓ

Normativa fiscal per autònoms i empreses del sector agrari. 14 d'abril. Ripoll

La nova PAC 2014-2020. El pasturatge a distància via mòbil i GPS. 20 d'abril. Sant Joan de les Abadesses

Curs de sacrifici i preparació de les canals. Del 22 d'abril al 12 de juny. Aula Hostaleria i Escorxador Ripollès. Ripoll.

Com vendre més? 28 d'abril. Ribes de Freser

Més informació: info@productesdelripolles.com
www.ripollesdesenvolupament.com

OFERTES

Dependent/a telefonia
Ripoll

Professor/a d'alemany
Girona

Ajudant/a de cuina
Vall de Camprodon

Més informació
www.ripollesdesenvolupament.com

LA IMATGE



Així de plenes van quedar les taules de la Sala Eudald Graells de Ripoll en el 3r **Tastatast**, organitzat per l'Associació d'Hostaleria del Ripollès, l'Aula del CRD i l'Ajuntament de Ripoll. Hi van passar unes 400 persones que van poder degustar propostes elaborades amb productes del Ripollès de 15 establiments. Es van vendre 3.300 tiquets. L'activitat s'emmarcava en la Fira de les 40 hores de Ripoll, on el CRD també hi va ser present amb un estand a la plaça Sant Eudald.

LA XIFRA

El Ripollès a taula inclou 5 temporades gastronòmiques i 28 activitats (jornades i fires) del sector agroalimentari

ELS USUARIS



Foto de la cloenda del programa ocupacional del SOC, *Aturats de llarga durada*. Hi ha participat 60 usuaris i usuàries que han rebut formació en els àmbits forestal, sociosanitari i cuina. 42 d'ells han trobat feina per un període, com a mínim, de sis mesos i 20 han pogut fer pràctiques no laborals.

EL SOCI



Més informació:
www.ajribesdefreser.cat