

Bon PROFIT

Els cursos del Programa Orientat a la Formació Integral del Treballador (PROFIT) són cursos que tenen com a objectiu millorar la qualitat en el servei a l'àmbit de la restauració.

Aquests cursos tenen una durada de 20 hores (10 h de qualitat de servei i atenció al client, i 10 h de vocabulari i recursos lingüístics). El nombre d'alumnes per curs ha de ser de 10 o bé de 6 si són treballadors d'un mateix establiment. En aquest darrer cas, el curs es pot impartir al lloc de treball.

Per a més informació, adreceu-vos a la Secretaria de Comerç i Turisme de la Generalitat de Catalunya, telèfon 93 567 61 34. També podeu consultar el web www.profit.cat o enviar un correu electrònic a consultes@profit.cat.

30

CATALÀ A LA CARTA

Temps de fruita

Ara que ja arriba el bon temps, la fruita comença a ser protagonista de les postres. És molt habitual acompanyar pastissos, gelats, iogurts, creps... amb **fruites vermelles** (*frutos rojos* en castellà). Aquestes fruites són silvestres i generalment són de color vermell. En podem destacar les **maduixes de bosc**, les **móres**, les **groselles**, els **nabius** (*arándanos*) o els **gerds** (*frambuesas*).

Enrotllats, embolcallats i farcits

Del filet de carn o de peix enrotllat i farcit se n'ha de dir **polpeta** (en francès, *paupiette*). En canvi, les preparacions embolcallades amb vegetals de fulla ampla, especialment col, s'anomenen **farcellets**.

Cocota

Una **cocota** (*cocotte* en francès) és una cassola apta per a qualsevol font de calor, fins i tot per al forn. Sol ser de porcellana o de ferro colat i és ideal per a cocccions llargues a baixa temperatura.

Maig de
2010



CONSORCI PER A
LA NORMALITZACIÓ
LINGÜÍSTICA

CNL DE L'ÀREA DE REUS
MIQUEL VENTURA
C. de l'Amargura, 26, 1r
43201 Reus

Podeu consultar tots els números d'*Al vostre servei* a
www.cpnl.cat/xarxa/cnlreus/publicacions.html
CNL de l'Àrea de Reus, tel. 977 128 861 – assessoramentreus@cpnl.cat