



## **Grupo CIO celebra la IV Edición del taller gastronómico solidario 'SaboreAñaza'**

**Organizado en colaboración con la Fundación Canaria El Buen Samaritano, 45 usuarios han disfrutado del menú elaborado por los estudiantes de cocina de Añaza y el equipo del hotel Bahía del Duque**

**El objetivo es dar visibilidad al trabajo que realiza el alumnado del proyecto FOCA y contribuir a la formación y el acceso al mercado laboral de los jóvenes**

Grupo CIO (<https://www.grupo-cio.com/>) organiza la IV edición de 'SaboreAñaza', taller gastronómico en el que estudiantes del aula de Formación en Cocina de Añaza (FOCA), junto con los chefs del hotel Bahía del Duque, han elaborado un menú solidario para las personas usuarias de la Fundación Canaria El Buen Samaritano.

Un total de 45 comensales, familias usuarias de los proyectos y voluntarios de la Fundación han disfrutado del menú elaborado por los alumnos y alumnas del proyecto FOCA. A través de esta iniciativa, Grupo CIO, junto con el aula de Formación en Cocina de Añaza (FOCA) quiere contribuir a la formación y el acceso al mercado laboral de los jóvenes.

Durante el taller gastronómico solidario 'SaboreAñaza' 15 estudiantes del Programa de itinerario integrado de inserción laboral del Servicio Canario de Empleo (PIIIL FOCA) han participado en una formación que les acerca a la realidad de uno de los sectores más exigentes a nivel de servicio, el turismo.

Cabe destacar, que Bahía del Duque complementará esta *master class* brindando la posibilidad de realizar prácticas con el equipo de cocina del hotel a varios de los estudiantes, una vez finalizada su formación

Además, guiados por el Chef Ejecutivo del hotel, Juan Miguel Cabrera, y su equipo, junto a Lucas Leandro, primer maître de Bahía del Duque, y su equipo de sala, han tenido la oportunidad de poner en práctica los conocimientos y técnicas aprendidas.

La IV Edición del taller gastronómico solidario 'SaboreAñaza' ha tenido lugar en las instalaciones del Barranco Urbano de Añaza y ha contado con la participación de la directora de Sostenibilidad Corporativa de Grupo CIO, Mónica Rumeu, y el presidente de la Fundación Canaria El Buen Samaritano, José Félix Hernández López.

Tras cuatro ediciones, 'SaboreAñaza' se ha consolidado como un proyecto que aúna formación e integración con el fin de facilitar el acceso de los jóvenes estudiantes al mercado laboral a

### **COMUNICACIÓN**

Avda. Francisco La Roche, 15 - 17 - 38001 - Santa Cruz de Tenerife

Tel.: 922 100 546 - Fax: 922 100 534

[marketing@grupo-cio.com](mailto:marketing@grupo-cio.com)





través de la hostelería, promocionar el catering APJ sin ánimo de lucro y favorecer la convivencia con las personas usuarias de la fundación.

Para la directora de Sostenibilidad Corporativa de Grupo CIO, Mónica Rumeu "Es una satisfacción y un honor poder dar continuidad a este proyecto tan especial en el que el cariño y profesionalidad de los voluntarios de Grupo CIO se pone en marcha y en el que toda la comunidad de Añaza es protagonista y beneficiaria al mismo tiempo. Son estas acciones las que siempre han hecho que, como empresa, nuestra Sostenibilidad Social nos dé tantas satisfacciones", añade Rumeu.

Por su parte, el presidente de la Fundación Canaria El Buen Samaritano, José Félix Hernández López, aseguró que "este tipo de acciones ponen en valor los aprendizajes que nuestros jóvenes adquieren en los certificados de profesionalidad, por esta razón estamos muy agradecidos de continuar con esta alianza de cooperación con Grupo CIO y así seguir sumando oportunidades que dignifiquen la vida de las personas generando oportunidades formativas y laborales".

### **Un menú para la integración**

La jornada ha consistido en una clase magistral de cocina y servicio de sala. La celebración del taller solidario ha sido posible gracias a la colaboración y aportaciones de Fuentealta, Grupo Record, Grupo Perelada&Chivite, Makro, ADOM, Pantástico, González y Vera Importaciones y Cerveza Estrella Galicia.

El menú degustación elaborado por los estudiantes del PIIIL FOCA a base de productos procedentes del Huerto Eco de Añaza constó de una Selección de quesos de Tenerife; Gazpacho de remolacha, vinagre macho y aceite ECO; Ensaladilla de batata con escabeche de cebolla roja y atún; Pulpo, papa antigua asada y gel de pimienta verde; Brandada de bacalao, aguacate y col cale; Taco bol de pollo desmechado, lima y cilantro; Focaccia de verduras asadas y romesco de almendra; Mini burger de ternera 100% con BBQ de plátano.

Para cerrar, un dúo de postres a base de Profiteroles Príncipe Alberto y Almendra, bizcocho de naranja y crema de queso de cabra.

Al finalizar el almuerzo, el alumnado de Formación en Cocina de Añaza (FOCA) ha recibido un diploma acreditativo de su participación.

La iniciativa se enmarca dentro de la Fundación Canaria El Buen Samaritano y está impulsada por el Área de Sostenibilidad Corporativa de Grupo CIO y la Fundación Canaria El Buen Samaritano.

#### **COMUNICACIÓN**

Avda. Francisco La Roche, 15 – 17 – 38001 – Santa Cruz de Tenerife

Tel.: 922 100 546 – Fax: 922 100 534

[marketing@grupo-cio.com](mailto:marketing@grupo-cio.com)

