

*programa*  
**MENTORING**  
*Pedro Merino*

*¿Qué es?*

*“Un acompañamiento entre fogones  
dirigido a personal de administraciones”*

*Pedro Merino*

Se trata de un programa de asesoramiento en cocina 100% personalizado que se adapta totalmente a las necesidades de cada persona.  
¿El único requisito? inquietud por formarse y aprender.

*“Una apuesta por la mejora continua desde y en el puesto de trabajo”*

# Objetivos generales

1  
2  
3  
4

1 Adaptar la formación a las necesidades de cada persona

2 Sembrar inquietudes, inconformismo y afán por aprender

3 Lanzar nuevos retos de la mano del acompañamiento profesional necesario

4 Exprimir los talentos de cada persona para materializarlos en el área profesional

*“Una apuesta por la mejora continua desde y en el puesto de trabajo”*

# Objetivos específicos

1

Estudiar y conocer mejor el léxico profesional culinario

2

Desarrollar habilidades y técnicas culinarias de acuerdo con las necesidades de cada persona

3

Potenciar la “autocrítica” sobre nuestro trabajo, desarrollando capacidades de cultura gastronómica y cualidades de desarrollo del paladar

# ¿Cómo?

9 meses



Reunión por  
videollamada a  
principio de  
curso



Sesión por  
Workplace para  
ver y planificar  
cada producto



Contacto  
semanal para  
ver avances y  
resolver dudas

# Sistemática

## CICLO DE 30 DÍAS



# Un ejemplo

1. PRODUCTO: salsas
2. SOLICITUD DE INFORMACIÓN: tipos de salsas que trabaja, modos de uso, elaboración, producción, conservación, etc.
3. FORMACIÓN ESPECÍFICA:
  - salsas madre
  - salsas frías
  - salsas calientes
  - salsas para carnes
  - salsas para pescados
  - Vinagretas
4. TIEMPO DE PRÁCTICA
5. ANÁLISIS DEL TRABAJO REALIZADO

*Programa*  
**MENTORING**



*Pedro Merino*