QPCC

CONSULTORÍA GASTRONÓMICA | EVENTOS & FORMACIÓN

JOSÉ MANUEL **GALÁN RUBIO**

- Técnico superior en Restauración
- Profesor de cocina y pastelería en IES LABORAL CACERES
- Jefe de cocina en numerosos restaurantes y otros negocios de hostelería
- Gerente en PANDEHUERTA

SIRO
SÁNCHEZ-ESCOBERO

- Licenciado en Derecho por la Universidad de Extremadura

- Abogado ejerciente del Ilustre Colegio de Abogados de Cáceres

- Técnico Superior en Prevención de Riesgos Laborales

Mª JOSÉ
SÁNCHEZ-ESCOBERO

- Licenciada en Derecho por la Universidad de Extremadura

- Ha desarrollado su actividad como asesora en diferentes entidades públicas

- Actualmente es asesora de Urbanismo en la Mancomunidad de Trujillo

SONSOLES
CASTILLO GUIJARRO

- Técnico en Marketing y Relaciones Públicas

- Responsable de departamentos de atención al cliente y relaciones públicas en la empresa privada

- Administrativa en el sector legal

QUÉ HACEMOS EN

QPCC

Somos una empresa consultora especializada que ofrece un asesoramiento integral a las empresas del sector de la hostelería, restauración y del sector del turismo, así como a las Administraciones Públicas en el ámbito de la gastronomía, la formación y la gestión y planificación de eventos culinarios.

ASESORÍA INTEGRAL

Nuestra empresa ofrece sus servicios a todo tipo de clientes del sector de la hostelería y restauración (establecimientos hoteleros, restaurantes, cafeterías, bares, discotecas, apartamentos turísticos, establecimientos de turismo rural y cualesquiera otras empresas relacionadas con la hostelería, el turismo y el ocio) así como a las Administraciones Públicas que quieran promocionar el turismo y la gastronomía de su región.

ámbito jurídico

Análisis y redacción de contratos que tengan por objeto la prestación de servicios de estos sectores.

Tramitación y obtención de permisos y licencias administrativas para la apertura de negocios de hostelería, turismo y ocio.

Asistencia y apoyo ante la inspección administrativa, recursos ante Administraciones Públicas (estatales, autonómicas y locales).

Resolución de contiendas en materia de licencias medio ambientales y contaminación acústica.

Subvenciones públicas, análisis de las ayudas públicas disponibles en función del territorio, actividad o negocio.

hostelería y restauración

- Asesoramiento de maquinaria.
- Asesoramiento de mobiliario.
- Asesoramiento demenaje.
- Elaboración y modificación de carta de bebidas y comidas.
- Hojas de coste y fichas técnicas
- Manuales de procedimiento
- Contratación del personal adecuado y necesario.
- Formación continuada de dicho personal, desde el momento de la contratación y periódicamente para que conozcan las variaciones que se produzcan en las cartas con motivo de cambio de estación, etc.

otras actividades

Show-Cooking
En la que se ofrecen demostraciones de cocina en directo de determinados productos para promoción de los mismos, en los que se prepara para el público asistente dossier de presentación del producto y recetario.

Private chef
Ofrecemos paquetes turísticos para grupos, donde planificamos actividades relacionadas con la gastronomía, agricultura, ganadería, cata de vinos, etc.

Personal chef
Personal-chef: te ofrecemos la posibilidad de contratar los servicios particulares de un cocinero para cualquier tipo de evento en tu domicilio particular o el lugar que tú escojas.

Pepastry
Sección de nuestra empresa que se dedica a la pastelería especializada, galletas decoradas, tartas fondant, montaje y decoración de mesas dulces, montaje y decoración de cualquier tipo de fiesta.

Eventos
Disponemos de un equipo de profesionales capacitados para gestionar y llevar adelante la cocina temporal en ciertos eventos, tales como, casetas de feria. En 2016 y 2017 nos hemos encargado de la restauración de la caseta "MARÍA BONITA" en la feria de Cáceres de San Fernando, con un gran éxito de ventas y de crítica.

administración pública

Fiesta de la patatera declarada de interés turístico para el Ayuntamiento de Malpartida de Cáceres desde hace cuatro años.

Constitución de la Asociación de Amigos de la Patatera, para conseguir que este producto fuese I.G.P.

Show-cooking y peque-chef en la Fiesta de la Tenca durante los últimos cuatro años, en las localidades de Santiago del Campo, Talaván y Malpartida de Cáceres.

Participación en la Feria Extremobio y Extregusta para la Institución Ferial de Cáceres (IFECA).

Representación en FITUR al Ayuntamiento de Malpartida de Cáceres en el año 2015.

Representación en SAN SEBASTIÁN GASTRONÓMIKA a la Diputación Provincial de Cáceres en el año 2014.

Cursos de formación para el personal de SES, la Mancomunidad Tajo-Salor, Mancomunidad de Municipios Siberia, entre otras.

Documentación para la constitución de un LABEL CALIDAD, la marca de garantía "RUTA DE CARLOS V".

Y

MUCHAS

MUCHAS

MUCHAS

MÁS

Oído Cocina!

Tajosalor

makro
APCC
LA SOLEDAD

SONS OF LALOLA

Jornadas
Gastronómicas
Jornadas
Gastronómicas
Jornadas
Gastronómicas

Tentación·es
#CCT14 de Cáceres
PROMOCIÓN GASTRONÓMICA
Diputación de Cáceres

AGVS
Fiesta de la Tenca
TAJOSALOR
Demostración de
Cocina en Vivo

HOY
DIARIO DE EXTREMADURA
DESDE 1933
www.hoy.es

MARTES
21.04.20
30.252 · 1,60 €

CRISIS DEL CORONAVIRUS

Menús solidarios preparados por el chef José Manuel Galán y otros tres cocineros en el restaurante Lalola de Cáceres. JORGE REY

Cocineros de Cáceres dan de comer gratis a personas sin recursos

Mimenú es una iniciativa solidaria del diseñador Pepe Regidor y José Manuel Galán por la que este chef y otros siete preparan platos que voluntarios reparten entre 160 vecinos sin ingresos, muchos de lo cuales perdieron el trabajo por la pandemia P19

mimenú
CÁCERES

CASO DE ESTUDIO
Hospederías de Extremadura

CASO DE ESTUDIO
Rutas Turísticas