





CESAL EDUCACIÓN Y SERVICIOS es una empresa de servicios de restauración que nace de la mano de la **ONG CESAL**, fruto de la experiencia de formación en su Escuela de Hostelería de jóvenes en riesgo de exclusión social y del compromiso con la formación y la empleabilidad de estos jóvenes.



¿PORQUE UNA EMPRESA?

Porque algunos de estos jóvenes después del periodo formativo y las practicas no son capaces de incorporarse al mercado laboral, necesitan más tiempo de acompañamiento y de rodaje en el trabajo.

La empresa tiene el doble objetivo de obtener recursos para mantener los cursos de formación y seguir formando a los jóvenes que necesitan un recorrido mayor.

Como empresa social, **Cesal Educación y servicios** comparte su preocupación por los **problemas** a los que se enfrenta el país, como el desempleo juvenil, la desestructuración familiar, la exclusión social o la inmigración. **Cesal Educación y servicios** selecciona a su personal entre estos colectivos siempre que es posible.





Método de trabajo:

La empresa tiene que contar con los mejores profesionales, porque solo un **maestro** puede enseñar a trabajar bien.

Nuestra tarea consiste en ofrecer un servicio excelente, para que los jóvenes **vean y aprendan, trabajando.**



QUIENES FORMAN LA EMPRESA

Un **equipo** de profesionales cocineros,
auxiliares de cocina y mâtres, para garantizar un
excelente servicio.



Pepe Gorines - Director gastronómico



- Una **estrella Michelin** de la Gastronomía Española.
- Formado con los más prestigiosos cocineros franceses: Paul Bocuse, Michel Guérard o Pierre y Jean Troigros.
- **Formador** de la Escuela de **Masterchef**.
- Profesor de la Asociación de reposteros y cocineros de Madrid.
- Director de cocinas como **Gastroterapia** y **Cilantro** (reconocido “Mejor bar de pintxos/enoteca de Madrid, en 2011); **Olatu** en Hondarribia, **Zurriola marítimo** en San Sebastián, **“Labeko etxea”** en Irún; y **Abocados**, **Hacienda santa**, **Villa María** o **Foque**, en Madrid.



- **CHEMA DE ISIDRO.**
- Primer cocinero - jefe de producción - director técnico en restaurantes como Casino de Madrid, Hotel Villa Magna, Hotel Sofitel, Restaurante Juan de Alzate, Catering oriental Sushita, Restaurante Bellalola.
- Entrenador de la selección española de cocina profesional, galardonada con 3 oros en Salónica.
- Formador es la Escuela de Hostelería de CESAL para jóvenes en riesgo de exclusión.
- Formador en su propia escuela.
- Colaborador en medios de comunicación gastronómicos.
- Socio de honor en Gastored.
- Medalla del mérito gastronómico Club Gastronómico y a la

Ernesto Hinojal

Producción de Catering



Con más de 25 años de experiencia en hostelería, **Ernesto** ha pasado por establecimientos de prestigio en Madrid desempeñando en todos ellos cargos de máxima responsabilidad:

Restaurante **El Chaflán. 1 Estrella Michelin**

Catering Paradís Gourmet

Hoteles Grupo Habitat: Bauza y De las Letras.

Hotel 5 estrellas: Sheraton Mirasierra Suites

Profesor de Catering Escuela Chicote



Y un equipo de tutores, educadores, técnicos de empleo que se implican con los jóvenes en su formación en **habilidades sociales**, resolución de conflictos, y sobre **todo creer en ellos y apostar por ellos**. Sólo un joven que siente que se apuesta por él, puede renacer y florecer de nuevo.

¿QUÉ SERVICIOS OFRECEMOS?

La empresa social ofrece una amplia gama de servicios de restauración, catering y eventos para empresas, instituciones y particulares, que suponen un excelente espacio de prácticas y de futuro profesional para los chicos y chicas formados en la Escuela de Hostelería de CESAL.

Ofrecemos

- Gestión de cocinas de empleados
- Gestión de cafeterías y restaurantes.
- Coffee breaks
- Cócteles para eventos.
- Vino español.
- Cenas temáticas.



Los beneficios obtenidos por la empresa se invertirán en dar **nuevas oportunidades de formación y empleo** en hostelería a jóvenes en riesgo de exclusión social de la Comunidad de Madrid, a través de Escuela de Hostelería de la **ONG CESAL**.

Además, se financiarán proyectos de cooperación y desarrollo de la ONG en América Latina y África.



CESAL FORMACION Y RESTAURACION una empresa **SOCIALMENTE RESPONSABLE**



Cesal Educación y Servicios con la economía social y solidaria.

- Utilizamos **productos y servicios de empresas alternativas**, siempre que es posible . Apostamos así por pequeños productores locales, el pequeño comercio y por técnicas respetuosas con el medio ambiente.
- Colaboramos en **recogida reciclaje residuos orgánicos**, como el aceite, para su reconversión en aceites industriales.

Una amplia y variada OFERTA CULINARIA, gracias a la amplia experiencia de nuestros chef, y una **excepcional calidad** en productos y servicios.

- Bikini de jamón ibérico, parmesano y mantequilla de trufa
- Brocheta de atún - salsa de soja - miel y sésamo al wasabe
- Brocheta de solomillo de buey con mojo de hierbas
- Buñuelos de bacalao con salsa romescu
- Carpaccio de secreto Ibérico con Parmesano y Módena
- Ceviche de salmón con guacamole y emulsión de maíz
- Crema de arroz con leche a la canela
- Gyoza de verduras con salsa de soja



Algunos de los clientes que ya han apostado por **Cesal Educación y Servicios**

Nuestros clientes



!!! MUCHAS GRACIAS !!!



Contacta con nosotros:

Llámanos al 91 359 79 06 / 630061119 (Raúl Jiménez)

Escríbenos a catering@cesal.org

Conócenos más en www.cesal.org