

## Empresa de alimentação empresarial investe em cursos de pâtisserie para fidelizar clientes

A Real Food Alimentação está investindo em curso de pâtisserie para a sua equipe de confeitores, com o chef patissier Fernando Welter entre as técnicas estão Confeitaria Básica Francesa e Europeia em geral.

**30/09/2016 15:09:58**

Como forma de aperfeiçoar sua mão de obra e expansão de seu setor de confeitaria, a Real Food Alimentação, especializada no fornecimento de alimentação empresarial e líder no Brasil na área de alimentação transportada, está investindo em curso de pâtisserie para a sua equipe de confeitores.

Em 10 aulas, o chef patissier Fernando Welter abordará técnicas de Confeitaria Básica Francesa e Europeia em geral, manipulação, conservação e finalização de sobremesas, além de aprimorar a qualificação profissional dos participantes.

De acordo com a diretora operacional da Real Food, Natalie Alves de Oliveira, a empresa optou por investir nesse curso em razão das novas tendências e técnicas utilizadas nesse setor. “A especialização da mão de obra é de grande importância para a conquista de novos nichos dentro desse mercado”, explica a diretora.

Fernando Welter possui curso superior na Ecole Lenotre Paris, campeão do concurso Jovens Talentos Fispal e segundo colocado no quadro Que seja Doce, da GNT; já trabalhou nos Hotéis Transamérica e Grand Hyatt e hoje é chef patissier do chef Pascal Valero e consultor do Restaurante Villa Jockey e Bistrô Recreo.

Fundada há 44 anos e localizada na cidade de Santo André, no ABC Paulista, a Real Food Alimentação possui filiais em Goiânia (GO), Rio de Janeiro (RJ) e Campo Grande (MS). Desde 2005 é certificada pela ISO 9001, obtendo logo em seguida a certificação ISO 14001 e OHSAS 18001, formando assim o Sistema de Gestão Integrado que reafirma seu comprometimento com a satisfação de seus clientes, preservação do meio ambiente, segurança e saúde de seus colaboradores.