vinetur

I Congreso Andaluz de Nuevas Tendencias en Restauración

lunes 8 de mayo de 2023

ESCRITO POR ANDALUCIADEVINO.COM

Organizan: Javier Bascuñana & Antonio Orozco

I CONGRESO ANDALUZ DE NUEVAS TENDENCIAS EN RESTAURACIÓN.

Junta de Andalucía

IEDT Instituto de Empleo y Desarrollo Socioeconómico y Tecnológico

Alminares

LAS TINAJAS RESTAURANTE

AYUNTAMIENTO Arcos de la Frontera

Colaboran

Cádizsabe

Onirico restaurante

Chef Sierra Cádiz

Centro Iniciativas Turísticas Sierra de Cádiz

Casa Macareno

Mesón El Zaburico

Venta Julián

Fama

Tesalia

Tugasa Hoteles

Social Door

El universo de la Hosteleria nos descubre nuevas opciones cada día

25MAY2023



09.15 HRS
Bienvenida y apertura de las Jornadas

09.30 HRS Idoia Lacambra
by Restaurante Aponiente

10.15 HRS Candié Investigación
by Javier Molina & Mario Tristán

10.45 HRS Juan Francisco Jarillo
Alumno IES Alminares- Dir. De Cocina

12.00 HRS Alejandro Álvarez
Cocktails & Drinks

12.30 HRS Santiago José López
by Restaurant Manager en Onirico

13.00 HRS Andrés Gutiérrez
CPIFP Almeraya

13.30 HRS Javier Camacho
by Socialdoor & Turismo Digital

I.E.S. ALMINARES - Edificio Emprendedores - Av. Duque de Arcos 29 - Arcos de la Frontera - 956 70 99 10

El universo de la hostelería nos descubre nuevas opciones cada día, por ello se crea este Congreso, enfocado a los nuevos cambios que están sucediendo en el sector de la Hostelería y Restauración, las nuevas tendencias y adaptaciones que surgen para las mejoras en el sector servicios.

Se realizarán una serie de ponencias por parte de diferentes instituciones, empresarios y docentes en las que se expondrán mejoras que se están aplicando en la actualidad tanto en pequeñas y grandes empresas, como en el sector público, para adaptarse a las nuevas tendencias.

Algunos de los ponentes ya confirmados cuentan con gran experiencia en el sector, Andrés Gutierrez (Escuela de Hostelería Almeraya), Alex Álvarez (IBA World Series), Idoia Lacambra (Jefa de pasteleria de Restaurante Aponiente de Ángel León), etc.

Se combinará el aprendizaje, junto con la convivencia entre estudiantes, empresarios y ponentes, con un "coffe break" donde dará tiempo a compartir experiencias. Al finalizar las ponencias se contará con los vinos de Bodega Tesalia y de forma distendida, intercambiar conclusiones, ideas y conocimiento.

Programa:

9:15h Bienvenida y apertura de las Jornadas

9:30h Idoia Lacambra - Restaurante Aponiente

10:15h Javier Molina y Mario Tristán - Candié Investigación

10:45h Juan Francisco Jarillo - Alumno IES Alminares Dir. de Cocina

12:00h Alejandro Álvarez - Cocktails & Dreams

12:30 Santiago José López - Restaurant Manager en Onirico

13:00h Andrés Gutiérrez - CPIFP Almeraya

13:30h Javier Camacho - Socialdoor & Turismo Digital

La jornada se realizará, el Jueves 25 de Mayo, en el Edificio Emprendedores, sito en la Avenida Duque de Arcos, 29 de la localidad de Arcos de la Frontera (Cádiz), organizado por el IES Alminares, con aforo limitado. Teléfono 956 70 99 10.