

escola
d'hoteleria
i turisme



ies guillem
d'alcalà

la pobla
de farnals

III JORNADES GASTRONÒMIQUES

30 i 31 de març de 2021



Unión Europea

Fondo Social Europeo
"El FSE invierte en tu futuro"



GENERALITAT
VALENCIANA

Conselleria d'Educació,
Cultura i Esport

SERVEIS EN RESTAURACIÓ

Aula Restaurant

DIMARTS 30

9:00 h. Taller d'Elaboració de Vermut casolà by Vittore

Maria Lluch

Enòloga i Brand Ambassador de Vermut Vittore

11:30 h. Del cor d'Utiel-Requena a referent de la sommelieria internacional
Bruno Murciano

Millor sommelier d'Espanya 2008

Viticultor i elaborador de vins artesanals

DIMECRES 31

9:00 h. D'alumne a campió del món
Toni Cortés

Vicepresident de l'associació de Barmans de la Comunitat Valenciana-Murcia (ABCV)

Campió del Món de Cocteleria en Arts&Deco en IBA 2018

11:30 h. Tast de cerveses artesanals valencianes

David Fra

Birra & Blues

Es respectaran totes les mesures establertes front a la COVID

CUINA/PASTISSERIA

Aula Multiusos/Aula Cantina

DIMARTS 30

9:00 h. Alta gastronomia d'hotel

Carlos Monsonís

Restaurant Sonata 32 (NH Collection-València)

11:30 h. Pastisseria d'autor
Marcos Zaragoza

Pastisseria Dama Blanca (Castelló)

DIMECRES 31

9:00 h. Tradició i evolució
Iván López

Restaurant Camí Vell (Alzira)

11:30 h. Terra de Pa i Arrop
Vicent Vercher

Forner i soci cooperativista (València)

Es respectaran totes les mesures establertes front a la COVID