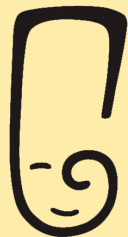


escola
d'hoteleria
i turisme



ies guillem
d'alcalà
la pobla
de fanals

V JORNADES GASTRONOMIQUES IES GUILLEM D'ALCALA

3 i 4 d'abril de 2023





Estudis que impartim:

- FPB cuina i restauració.
- CFGM cuina i gastronomia.
- CFGM serveis en restauració.
- CFGS direcció de cuina.
- CFGS direcció de serveis en restauració.
- CE forneria i brioixeria artesanal.

Amb les Jornades Gastronòmiques que organitzem des del Departament d'Hostaleria de l'IES Guillem d'Alcalà, pretenem apropar a l'alumnat a diversos professionals del sector, distribuïts per àrees d'especialització, amb l'objectiu d'ampliar la visió formativa i laboral del nostre alumnat.

AULA CANTINA

DIMARTS 4 ABRIL
12:00 H.

**Pans amb
massa mare**



Jonatan Salguero
*Propietari i forner en
el forn Le Roi
(València).*

AULA RESTAURANT

DILLUNS 3 ABRIL
09:00 H.

**Vermut DULCE &
CANALLA**



Antonio Marín
*Cap de bar.
Representant vermut
DULCE&CANALLA.*

AULA CANTINA

DILLUNS 3 ABRIL
09:00 H.

Passió per la paella



José Zafra
*Arrosser i investigador
de l'arròs.*

AULA RESTAURANT

DIMARTS 4 ABRIL
11:30 H.

Cocteleria acrobàtica



Ernest Ross
*Cocteler i propietari
de Rossflair.*

AULA CANTINA

DIMARTS 4 ABRIL
09:00 H.

**Cuina de
vanguàrdia**



Vicente Patiño
*Propietari i cap de
cuina de Restaurant
Saití (València).*

AULA RESTAURANT

DILLUNS 3 ABRIL
11:30 H.

**Oporto. Història i
cata**



Amanda Navarro
*Formadora vins
d'Oporto. Sumiller.
Catadora.*

AULA CANTINA

DILLUNS 3 ABRIL

12:00 H.

**Olis de qualitat
de la CV**



Paco Albert
*Director de
Yovirgenextra
consultoría, SL.*

AULA RESTAURANT

DIMARTS 4 ABRIL

09:00 H.

**Craft beer
Alegría**



Guillermo Herrera
*Doctor en ecologia microbiana i
tècnic cervessa artesana en la UA.
Fundador de Cervezas Alegría.*