

A LO LARGO DEL CURSO...

Visita de Expertos Europeos dentro de los Programas ERASMUS+.

De ITALIA:

- Chicco Nicola, Director del Hotel Terraza Marconi (Senigallia).
- Vittorio Serritelli, responsable sector Cocina del Centro Istruzione Superiore Alfredo Panzini de Senigallia.

De R.U. LONDRES:

- José González Godoy, Jefe De sala del restaurante Ametsa (*1 Estrella Michelin*)
- Sergio Sanz Blanco, Jefe de cocina del restaurante Ametsa (*1 Estrella Michelin*),

Charlas, conferencias, demostraciones y catas:

- Sobre aceite de oliva (Ángel Uceda).
- Cocina francesa (Restaurante francés, les 2 frères).
- Demostración de coctelería (productos Monín).
- Curso de barista (empresa especializada).
- Charla sobre vinos y enología (bodega invitada).
- El ron en Andalucía (Ron Montero)
- Visitas técnico-profesionales y viajes culturales.
- Conferencia y degustaciones de té por parte de un sumiller de tés.
- Concierto "La música del Paladar", a cargo de la "Agrupación Musical San Indalecio", banda sinfónica y la Coral Polifónica de la universidad.
- Jornada Gastro-Rock. Donde elaboraremos aperitivos relacionados con música rock conjuntamente con conciertos de grupos de este género musical.
- Conferencias a cargo de escritores almerienses y profesionales del mundo turístico y de la hostelería.
- Tertulias literarias o sobre el mundo del turismo y la gastronomía.
- Exposición de manuales, recetarios o cualquier otro tipo de documentos creados por nuestros/as alumnos/as.



Con estos actos conmemorativos queremos exponer la formación humana, social y profesional de nuestros/as alumnos/as. Agradeciendo a profesores/as y personal no docente su buen hacer a lo largo de estos 50 años. Siendo fruto de esta formación los profesionales y distinciones conseguidas durante estas cinco décadas.

Reservas: 671 530 894 Sebastián y 671 530 893 José Torrente

PROGRAMA DE ACTIVIDADES
PARA LA CELEBRACIÓN DEL

50 ANIVERSARIO

IES ALMERAYA

1966-2016





NOVIEMBRE

14 Lunes.

- Master Class de Francis Paniego, 2 estrellas Michelin: "La cocina del territorio".

16 Miércoles - Inauguración del 50 aniversario.

- 12:00 Feria de Turismo. Días 16, 17 y 18 (hasta las 12:00).
 - Stand de Erasmus. Presentación del vídeo Erasmus+.
 - Stand de "50 años de turismo en Almería".
 - Stand: Oficina de Turismo de Almería.
 - Exposición de pastelería de la Unión Europea.
 - Stand de Coeducación.
 - Taller de animación turística.
 - Photocall, disponible para los/as asistentes.
- Visita al aula de pastelería, panadería y confitería, equipada con la colaboración de las empresas: Sveba-Dahlen España. S.L., Cosentino, Hogar Hotel Almería, Grupo Caparros - La Gergaleña, Papelería Jobe, ACRIA, Hotel Catedral y Bodegas Valle de Laujar.
- Acondicionamiento y mejora en cafetería y comedor, con la colaboración de Cafés Rodríguez, Coca Cola, Heineken-Cruzcampo, etc.
- 14:00 Vino y presentación del 50 aniversario.

Días 16, 17 y 18

- Talleres de tallado de frutas. Francisco Naranjo.
- Talleres de coctelería.
- Talleres de corte de jamón.
- Taller de venencia.
- Talleres de cocina.
- Master class impartida por el barista internacional de Catunambú Juanma Cafeína
- Charla – cata de vinos con Pedro Martínez, Nariz de Oro y antiguo alumno de La Escuela de Hostelería de Almería.
- Conferencias diarias invitados:
 - Antonio Gázquez
 - José Álvarez (1 Estrella Michelin)
 - Juan Moreno
 - Antonio Carmona

DICIEMBRE

2016-17

Día 1. Comida de antiguos/as alumnos/as.

ENERO

Días 16 al 18. Semana de la tapa creativa.

Día 25. Ponencia, Historia de un Chef, por Toni García.

Día 31. Menú para conmemorar la celebración tradicional de San Juan Bosco.

FEBRERO

Día 8. Conferencia por Antonio Carmona, de Terraza Carmona.

Día 21. Menú degustación de platos andaluces.

Días 22 y 23. Celebración del Día de Andalucía. Concursos de Hostelería y Turismo.

Días 22 y 23. Los alumnos de 2º curso de Cocina B, Dirección de Servicios y 2ª de Guías, presentarán seis ideas de empresas, montando un stand con publicidad de su empresa, y responderán a las preguntas que el público quiera hacerles. También explicarán de forma amena sus propuestas de negocio.

MARZO

Día 2. Celebración y recordatorio del tradicional paso del ecuador, con un menú dirigido a alumnos/as y familiares de todos los ciclos y cursos de 2º.

Día 6. Menú degustación, especial Semana Santa.

Día 16. Menú especial Día del Padre. Actividades complementarias.

ABRIL

Días 25, 26 y 27. Celebración de las II Jornadas de Experiencias profesionales, participando como Escuelas invitadas:

- Escuela de Hostelería Hurtado de Mendoza de Granada.
- Escuela de Hostelería de San Roque.
- Escuela de Hostelería I.E.S. La Flota de Murcia.
- I.E.S. Almeraya.

MAYO

Día 11. Menú degustación de platos típicos de la gastronomía almeriense.

Día 25. Puesta de bandas.