

3ª EDICIÓN

2 DE DICIEMBRE DE 2009
DONOSTIA / SAN SEBASTIÁN



COCINERO DEL AÑO

EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA



INVITACIÓN

CONFÍRMANOS TU ASISTENCIA AL TEL. 93 487 62 00

PROGRAMA

CONCURSO ESCUELA SUPERIOR DE HOSTELERÍA DE GIPUZKOA, CEBANC

13.00h.- 17.00h. Exposición de platos de los participantes.

CLASES MAGISTRALES PALACIO MIRAMAR

14.00h. Cóctel de bienvenida.

15.00h. Creación y nuevas técnicas a partir de queso en crema. **LUCIANO VILLAR**, chef corporativo.

15.20h. El arte del despacho de la cerveza. **JOSÉ MANUEL GONZÁLEZ SÁNCHEZ**, beer training manager.

15.40h. El agua mineral natural, con o sin burbujas. **GEMMA BARCELÓ**, profesora de cata de aguas.

16.10h. Cocción al vapor: preservación de las mejores cualidades en verduras congeladas. **JUAN JOSÉ POSADAS**, jefe técnico de producto.

16.30h. Errores más frecuentes en la manipulación de alimentos. **JAVIER MONERRIS**, veterinario y consultor en seguridad alimentaria.

16.50h. ¡Sorpréndete! Mil y una forma de disfrutar de un zumo. Versatilidad de los zumos en la gastronomía. **RAFA MORALES**, proyecto DobleR Catering.

17.10h. Cuando los talentos se asocian. **XANO SAGUER**, socio fundador de Espaisucre, la única escuela y restaurante de postres del mundo.

17.30h. PAUSA CAFÉ

17.50h. *Cook fashion*: desfile de nuevas tendencias en uniformidad.

18.10h. Un pan para cada plato. **BEATRIZ SOTELO**, ganadora de la segunda edición de CCA.

18.40h. El vino: trucos, secretos y armonías. **ALFREDO PERIS**, vinólogo y vinógrafo.

19.10h. En la cocina desde siempre y ahora. **ADA PARELLADA**, restauradora.

19.40h. Cocina creativa aplicada al horno Convothem. **JORDI CRUZ**, ganador de la primera edición de CCA, chef una estrella Michelin, el más joven de España y segundo del mundo en obtener esta distinción.

20.10h. *Enfleurage*, la captación de aromas. **JAUME DRUDIS**, chef corporativo y **ADA PARELLADA**, restauradora.

ENTREGA DE PREMIOS PALACIO MIRAMAR

21.00h. Ceremonia de entrega de premios.

21.30h. Cóctel de clausura.

6ª SEMIFINAL 2 DE DICIEMBRE DE 2009

PAÍS VASCO, NAVARRA Y LA RIOJA

UN CONCURSO DE:
GRUPO
CATERDATA

WWW.CONCURSOCOCINERO.COM

3ª EDICIÓN



COCINERO DEL AÑO

EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA



PATROCINADORES PRINCIPALES:



VIÑA POMAL



PATROCINADORES PREFERENTES:



PATROCINADORES LOCALES:



COLABORADORES:



ESCUELA SUPERIOR DE HOSTELERÍA DE GIPUZKOA - CEBANC
PASEO DE BERIO, 50. 20018 - DONOSTIA/SAN SEBASTIÁN

PALACIO MIRAMAR
PASEO MIRACONCHA, 48. 20007 - DONOSTIA / SAN SEBASTIÁN

WWW.CONCURSOCOCINERO.COM