

XLVII CONGRESO NACIONAL DE ANTIGUOS ALUMNOS DE ESCUELAS DE HOSTELERIA Y DE TURISMO

Durante los días 23 al 25 de Enero se desarrolló en la ciudad de Madrid el XLVII Congreso Nacional de Antiguos Alumnos de Escuelas de Hostelería y de Turismo, con un extenso y variado programa de actividades y gracias al patrocinio de las empresas: Rafael Hoteles, Grupo Freixenet, Grupo Los Norteños, Ron Santa Teresa y Catering "La Paella de Papel".

El Congreso fue inaugurado con la tradicional cena de hermandad entre antiguos alumnos que un año más se celebró en las instalaciones de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid y haciendo coincidente este acto con el Homenaje a los profesores recientemente jubilados: D^a Elena Pérez Redruello y D. Antonio Cereceda García.



La cena resultó un excelente recital de bien hacer, mucha dedicación y gran profesionalidad, tanto en las preparaciones culinarias, como en las tareas de servicio de las mismas. Una vez más por la cómplice implicación de la Dirección, alumnado y profesorado de la Escuela, a los que desde estas

páginas y una vez más se reconoce y agradece su colaboración.



El menú constó de un Consomé de rabo de buey, Suprema de merluza a la albahaca y Noisette de ternera al Pedro Ximénez. En el postre se degustaron unas migas de pastor que hicieron las delicias de los más golosos. Los platos fueron acompañados por unos excelentes vinos: un blanco "Viña Heredad" de segura viudas, un tinto crianza "Viña Heredad" y acompañando la sobremesa un Cava Castellblanch rosado dulce.

La jornada del viernes 1 de febrero, se inició a las 10 horas en el recinto ferial Juan Carlos I, con el desarrollo de la Asamblea General Anual de asociados, atendiendo al orden del día establecido.

Durante esta asamblea se analizó la gestión económica del ejercicio 2013, la previsión económica para el presente ejercicio 2014 y la memoria de actividades desarrolladas durante el pasado año, destacando que los proyectos e iniciativas programadas para ejecutar durante el 2013 por parte de la Junta directiva y refrendadas por la Asamblea de asociados, se cumplieron a lo largo del ejercicio. De estas iniciativas llaman la atención:

- Encuentro entre Antiguos Alumnos en la ciudad de Vitoria.
- VII Jornada Gastronómica de Antiguos alumnos“. “Más de Cincuenta Años Cocinando Escuela”
- 14ª guía del Club Hostelmo.
- Curso de Hamburguesas. Fast good.

Del mismo modo se analizaron los datos ofrecidos por el minucioso informe de gestión de la Bolsa de Trabajo durante el año 2013 y del que se desprenden las siguientes conclusiones como más relevantes:

- total ofertas de empleo gestionadas: 2.322
- total colocaciones gestionadas: 409
- Porcentaje sobre especialidades:
 - Turismo.....9,68 %
 - Cocina.....51,46 %
 - Servicios.....34,23 %
 - Pisos.....2,67 %
 - Varios.....1,93%

También y como culminación del proceso electoral a la Presidencia de la Asociación iniciado la pasada primavera, la Asamblea aceptó por aclamación la candidatura presentada por Juan de Dios Hueso Montón, para que presida la Junta Directiva de la asociación durante los próximos cuatro años.

Una vez finalizada la asamblea, se desarrolló una interesante Conferencia que versó en torno a “Negocios de éxito en tiempos de crisis”, dirigida por la Profesora de Turismo de la E.S.H.T. de Madrid D^a M^a Ángeles López Ronco.

En la conferencia se trataron aspectos de las actuales circunstancias que afectan a las empresas de agencias de viajes, nuevos mercados a explorar, proyectos imaginativos y propuestas distintas e innovadoras.

También el viernes día 24 de enero, pero por la tarde a las 17,00 h. y en el aula de demostraciones culinarias de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid, se desarrolló un interesante Taller sobre “Arquitectura culinaria” siendo impartido por María Navascués, Arquitecta y Restauradora.



El sábado 25 de enero y en el Hotel Rafael Atocha, se desarrollaron otras actividades técnico-profesionales de gran interés.

Concretamente a las 10,00 horas se desarrolló un Taller de Coctelería de autor y una presentación del Ron Santa Teresa. En el mismo, además de tratar los diferentes tipos y sus diferentes elaboraciones y crianzas, se desarrolló una cata dirigida de dos variedades. También el reconocido barman Pablo Mosquera desveló los secretos de varias fórmulas de coctelería y elaboró entre otros un delicioso cóctel a base de miel y aceite de oliva.

Después de un descanso para tomar un café y algo más, se desarrolló la Mesa Redonda y debate “Mamá quiero

ser cocinero”, que fue presentado y moderado por el antiguo alumno Carlos Valero y los tertulianos: Miguel Ángel Pérez, Antonio Morales, Iñaki Camba, Sergio Fernández, Juan Pozuelo y Juan de Dios Hueso.



En el debate se analizaron las circunstancias que afectan en estos momentos a la profesión de Cocina, que se ve beneficiada por la gran relevancia social que posee, como consecuencia de la proyección social que generan los medios de comunicación. Su influencia en los jóvenes y la gran demanda de Formación que tenemos en estos momentos.

Por otra parte se analizó el grado de satisfacción de estos jóvenes una vez que se insertan en el sector productivo y desarrollan la profesión en el día a día.

Tras las jornadas de trabajo y durante un almuerzo en el mismo Hotel Rafael Atocha, se celebró el acto de clausura de este XLVII Congreso Nacional de Antiguos Alumnos de Escuelas de Hostelería y de Turismo.

En el acto, nuestro Presidente Nacional D. Juan de Dios Hueso y ante más de 100 asistentes, agradeció públicamente a los patrocinadores del evento su excelente disposición e implicación en la organización de estas

jornadas, entregando un llamativo recuerdo conmemorativo de las mismas a cada uno de los representantes de estas empresas patrocinadoras. Del mismo modo el Sr. Hueso, agradeció a todas las personas que han colaborado en las diversas actividades desarrolladas y agradeció a los presentes y todos los asociados que participaron en otras actividades de jornadas anteriores.

Por último se hizo entrega de los premios anuales 2014 “Julián Luna”, a la Formación y a los Valores Humanos, a favor de D. Antonio Morales Martínez y D. José Caballero Buenache, respectivamente.



Desde la secretaría de la Asociación agradecemos a todos/as los/as participantes en las diferentes actividades desarrolladas y os animamos a seguir participando y haciendo con vuestra implicación una Asociación más viva y eficaz.

Como en anteriores crónicas:

¡¡VIVA LA ASOCIACION!!

¡¡VIVE LA ASOCIACION!!

Rafael Espantaleón

Gerente de la Asociación y Jefe de estudios de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid.