

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

Como cada año y una vez más acudimos a nuestra cita. Durante los días 29, 30 y 31 de Enero se desarrolló en la ciudad de Madrid el XLVIII Congreso Nacional de Antiguos Alumnos de Escuelas de Hostelería y de Turismo, con un extenso y atractivo programa de actividades y gracias al patrocinio de las empresas: Rafael Hoteles, Grupo Freixenet, Grupo Los Norteños, Albe y Cervezas "Salvaje".

Y como siempre gracias a la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid (en adelante ESHT) que hizo posible gracias a la cesión de sus instalaciones que todas las actividades que tuvieron lugar en las mismas resultaran un éxito absoluto.

El Congreso fue inaugurado con la tradicional Cena de hermandad entre antiguos alumnos que un año más se celebró en la ESHT y haciendo coincidente este acto con el Homenaje a los profesores D. José Antonio Dorado Juárez y D. Luis Javier García Palacios, ambos recientemente jubilados.



Inauguración del XLVIII Congreso Nacional



"Entrega de Premios" (de izquierda a derecha): D. Antonio Morales (Director ESHT), D. Luis Javier García Palacios, D. José Antonio Dorado Juárez y D. Juan de Dios Hueso (Presidente AAAHOSTUR).

La Cena resultó un excelente ejemplo del saber hacer profesional y la dedicación con la que siempre nos obsequian alumnos y profesores, tanto en las preparaciones culinarias que deleitaron a todos los comensales, como en las tareas de servicio de las mismas, siempre tan elegantes.



"Tradicional pasillo de agradecimiento a los alumnos que prestaron el servicio y ovación de los asistentes".

El menú constó de una *crema de hongos y setas con flor de huevo y yogur griego*, un *bacalao confitado con callos y su pil-pil*, un *aro de brik crujiente con cordero, orejones, ciruelas y frutos secos con salsa de miel caramelizada* y un maravilloso "*citrus blend*" de postre que hizo las delicias de todos con su armónica composición. El merecido broche de oro para esta estupenda velada.

Los platos fueron acompañados por unos excelentes vinos: un blanco y un tinto crianza "Viña Heredad" ambos de segura viudas y acompañando la

sobremesa un Cava Castellblanch rosado dulce.

Una vez más nuestro agradecimiento a la Dirección, Alumnado y Profesorado del Centro, a los que desde estas páginas apenas se puede retratar pero en las que se reconoce y agradece su colaboración.

La jornada del viernes 1 de febrero, se inició a las 09:45 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 2014, la previsión económica para el presente ejercicio 2015 y la memoria de actividades desarrolladas durante el pasado año.

Del mismo modo se analizaron los datos ofrecidos por el minucioso informe de gestión de la Bolsa de Trabajo durante el año 2014 y del que se desprenden las siguientes conclusiones como más relevantes:

- ofertas de empleo gestionadas durante el ejercicio: 2.161
- colocaciones gestionadas: 675
- Porcentaje sobre especialidades:
 - Turismo _____ 14,22 %
(de 132 ofertas)
 - Cocina _____ 29,72 %
(de 1.191 ofertas)
 - Servicios _____ 37,21 %
(de 739 ofertas)
 - Pisos _____ 16,07 %
(de 56 ofertas)
 - Varios _____ 11,62 %
(de 43 ofertas)

Una vez finalizada la asamblea, se desarrolló una interesante Conferencia que versó en torno al “Control de

Alérgenos. Nuevo reto para la Hostelería Europea”, dirigida por los ponentes D. Miguel Ángel de la Cruz Molina, Restaurador y Director de Operaciones de Ampell Consultores Asociados y D. Juan Carlos Bajo, Restaurador y Director General de Ampell Consultores Asociados.



Asistentes a la Conferencia “Control de Alérgenos. Nuevo reto para la Hostelería Europea”.

La Conferencia completó el aforo disponible en la sala entre Asociados, Alumnos y Asistentes de la Feria, y en la misma se trataron los aspectos más relevantes de las circunstancias actuales que afectan a las empresas del sector en la normativa referente al etiquetado y uso de productos susceptibles de causar intolerancias o alergias alimentarias. Una Ponencia de gran relevancia y valor teniendo en cuenta los nuevos retos que atraviesa actualmente el sector de la hostelería y la restauración, que actualmente se enfrenta a duras sanciones si no se cumplen dichos requisitos.



“Entrega de Agradecimientos” (de izquierda a derecha): D. Juan de Dios Hueso (Presidente AAAHOSTUR), D. Miguel Ángel de la Cruz, D. Juan Carlos Bajo y D. Juan Carlos Carretero (Secretario AAAHOSTUR).

También el viernes día 30 de enero, pero esta vez ya entrados en el turno vespertino, se fijó la siguiente cita. A las 17,00 horas daba comienzo en el salón de carta de la ESHT una espectacular Cata de Vinos de las bodegas de Álvaro Palacios, Palacios Remondo y Descendientes de J. Palacios, donde los asistentes tuvieron el privilegio de degustar algunos de sus mejores vinos:

Les Terrases 2013 (Gratallops-Priorat)
 Gratallops Vi de Vila 2012 (Gratallops-Priorat)
 Finca Dofi 2012 (Gratallops-Priorat)
 Pláçet Valtomelloso 2011 (Rioja)
 La Montesa 2012 (Rioja)
 Propiedad 2012 (Rioja)
 Pétalos 2012 (Bierzo)
 Villa de Corulón 2012 (Bierzo)
 Las Lamas 2012 (Bierzo)

La cata corrió a cargo de Ricardo Pérez Palacios, Representante en este evento de las citadas bodegas.



Ricardo Palacios en plena Cata

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

Concretamente a las 10,30 horas se desarrolló una Cata-Taller de cervezas artesanas "SALVAJE" donde se presentaron los diferentes tipos y sus diferentes elaboraciones.



Comienzo de la Cata-Taller de cervezas artesanas "SALVAJE".

Se desarrolló además una cata dirigida que corrió a cargo de Miguel Ángel Quintanar (responsable de los departamentos de Gestión y Comercialización) y José Gregorio Quintanar (responsable de los departamentos de Producción y de Investigación), ambos fundadores, junto a su hermano José Andrés Quintanar (responsable del dpto. de Imagen y Comunicación), de la sociedad "The Life is Ja Ja Ja" (*La Vida es un Ja Ja Ja o una carcajada*).

Después de un descanso para tomar un café y algo más, se desarrolló la segunda parte de esta Cata-Taller, donde los ponentes D^a Araceli Conty y D. Juan Carlos Carretero (ambos profesores de la ESHT) nos deleitaron con 15 elaboraciones dulces creadas a partir de estas cervezas y que además de suponer un reto para ambos demostraron su gran profesionalidad.



Nuestro agradecimiento a ambos por su gran trabajo y a sus alumnos, que

les acompañaron y ayudaron en la presentación y elaboración de los mismos.

Cerrando el acto con una ponencia de Víctor Martín que versaba sobre el empleo de la cerveza en la coctelería, presentándonos dos cócteles: su “Salvaje Moscow Mule Bitter” y su “Salvaje Sucumber Sake”.

Tras esta jornada de trabajo y durante el almuerzo en el mismo Hotel Rafael Atocha, se celebró el acto de clausura de este XLVIII Congreso Nacional de Antiguos Alumnos de Escuelas de Hostelería y de Turismo.

Durante el acto, nuestro Presidente Nacional D. Juan de Dios Hueso y ante todos los 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 participaran en estas actividades y en las de las jornadas anteriores.



Acto de clausura del XLVIII Congreso Nacional

Por último se hizo entrega de los premios anuales 2015 “Julián Luna”, a

la Formación y a los Valores Humanos, a favor de D. Eduardo Durán Lloret y D. Antonio Hernández Rodríguez, respectivamente.

Desde la secretaría de la Asociación agradecemos a todos/as los/as participantes de las diferentes actividades desarrolladas su asistencia y participación y os animamos a seguimos implicando para hacer cada día de nuestra Asociación un vínculo más vivo y eficaz.

Como en anteriores crónicas:

¡¡VIVA LA ASOCIACION!!

¡¡VIVE LA ASOCIACION!!

AAAHOSTUR
