

XLIX 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 21, 22 y 23 de Enero se desarrolló en la ciudad de Madrid el XLIX Congreso Nacional de Antiguos Alumnos de Escuelas de Hostelería y de Turismo, con un programa más extenso y aún más atractivo que en anteriores ediciones. Esta vez el programa de actividades se desarrolló gracias al patrocinio de las empresas: Rafael Hoteles, Grupo Los Norteños, Grupo Freixenet, La Gula del Norte y Recosem.

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, como cada año, con la tradicional Cena de Hermandad entre antiguos alumnos que un año más se celebró en la ESHT, en un ambiente familiar y distendido donde todos los asistentes disfrutaron de una agradable velada.



Inauguración del XLIX Congreso Nacional

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 calabaza y cítricos*; una *dorada trufada wellington con gulas del norte, hongos y salicornias*; un *coulán de rabo de toro en noria con parmentier y manzana mentolada* y para finalizar, un magnífico "*cremoso de queso de cabra y esponja de remolacha*" que, con su colorido y composición, hizo las delicias de todos.

Un final perfecto para esta estupenda velada entre amigos.

Los platos fueron acompañados por unos excelentes vinos: Rene Barbier Kraliner Blanco, Rene Barbier Tinto Roble, Castellblanch Gran Cuveé y Rosado Dulce (Cava).

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 siempre que se tiene oportunidad.

La jornada del viernes 22 de enero, se inició a las 12:00 horas en el aula de pastelería del pabellón de Málaga de la ESHT, con un magnífico taller de cocinado de gulas que bajo el título “La Cocina del Mar” desarrolló Sergio Fernandez Guerrero. Propietario del Restaurante “El Luca”, Chef de reconocido prestigio televisivo, y profesor del turno vespertino en la ESHT.

El taller comenzó con una breve presentación del producto (su origen, composición y procedencia) así como de una explicación sobre el sistema que se emplea para su producción, seguido de una magnífica *master class* culinaria en la que disfrutamos de la explicación y del paso a paso de 6 creaciones suyas, a partir del producto que dio origen a este curso: las gulas del norte.

Entre los platos que elaboró, destacar el sorprende Ferrero Rocher de gulas, y su peculiar flan salado.



Sergio Fernandez Guerrero explicando uno de los platos.

Tras el taller, disfrutamos de una degustación de algunas de las elaboraciones, y un turno de preguntas en el que los asistentes pudieron saciar su curiosidad sobre algunas de las técnicas empleadas en los distintos procesos de elaboración de estas creaciones.



Asistentes al curso “La Cocina del Mar”.

Seguimos con una novedad de este 2016: un almuerzo de trabajo en un tono algo menos formal y más distendido que el resto de nuestras celebraciones, en el que los asistentes pudieron elegir sus compañeros de mesa. El servicio lo prestó un grupo de alumnos voluntarios de la ESHT, que nos sorprendió con un espectacular y tradicional cocido madrileño en tres vuelcos, acompañado de un Gilda Blanco Verdejo (D.O. Rueda) y el tradicional F.P. Tinto crianza.

Nuestro merecido agradecimiento a todos los alumnos que dedicaron su tiempo libre al servicio de este reconstituyente menú que nos dio las fuerzas necesarias para afrontar el resto de actividades del día.

Continuamos, en torno a las 15:30 horas tras la sobremesa, con una conferencia sobre nutrición de la mano de D^a Pilar Plans y D. Ismael Díaz Yubero. Donde además de aprender las notables diferencias existentes entre las distintas calidades de muchos productos españoles, y sus distintas denominaciones, aprendimos la dimensión que llega a alcanzar en la hostelería y la restauración el término “calidad del servicio”, y todos los

agentes implicados. Tras la conferencia, los asistentes tuvieron ocasión de realizar un turno de preguntas para resolver todas sus dudas, y debatir muchas e interesantes propuestas de mejora.



Conferencia de D^a Pilar Plans y D. Ismael Díaz Yubero.

Tras un breve receso, continuamos nuestra programación con nuestra Asamblea General Anual de asociados, atendiendo al orden del día establecido.

Durante esta asamblea se analizó la gestión económica del ejercicio 2015, la previsión económica para el presente ejercicio 2016 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 2015 y del que se desprenden las siguientes conclusiones como más relevantes:

- ofertas de empleo gestionadas durante el ejercicio: 3.136
- colocaciones gestionadas: 338
- Porcentaje sobre especialidades:
 - Turismo _____ 14,74 %
(de 312 ofertas)
 - Cocina _____ 11,57 %
(de 1.323 ofertas)
 - Servicios _____ 9,34 %
(de 1.253 ofertas)

- Pisos _____ 8,41 %
(de 107 ofertas)
- Varios _____ 7,10 %
(de 141 ofertas)

Una vez finalizada la asamblea, todos los que quisieron pudieron disfrutar de otra de las novedades de este 2016: una noche en el teatro acompañada de una distendida cena de tapeo.

Comenzamos esta escapada nocturna a las 19:00 horas, partiendo rumbo al Teatro Tarambana, a disfrutar de su obra "Bienvenido Sr. De la Fua".



Elenco: Marina Muñoz, Laura García-Marín y Eva Bedmar.

Una obra sencilla pero cargada de un desternillante sentido del humor, donde dos ricas sevillanas del siglo XVII viajan a París en busca de su sueño: ser damas en la corte francesa. Una comedia llena de absurdas situaciones entre las dos grandes "damas" y su pobre doncella, que hicieron que todos los espectadores no pararan de reír.

Algo más tarde nos desplazamos en nuestro autocar hasta el Restaurante Eiffel, propiedad de Miguel Angel Giménez Hidalgo, uno de nuestros socios.



Disfrutamos de una agradable cena de tapeo en la que las tapas no dejaban nada que envidiar a los platos más exquisitos de los restaurantes más chic del momento.

El sábado 23 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 11,00 y para empezar el día con fuerza, citamos a todos los asistentes para disfrutar de un *coffe break* acompañado de unos dulces, zumos y cafés, y tras esta relajada presentación dio comienzo nuestra conferencia sobre la miel, “el dulce saludable”, por José Luis Rascón, apicultor del Valle del Tiétar.

En dicha conferencia, aprendimos como viven las abejas, como se coordinan a la hora de producir la miel, como defienden sus colmenas y a sus habitantes, y de cómo este producto tan elaborado, puede darnos un estupendo servicio en la mesa. Las propiedades nutricionales que nos aportan la miel son el gran desconocido en la restauración actual y un recurso muy valorado para aquellos que lo conocen y experimentan de cerca.



Comienzo de la Conferencia “El dulce saludable”.

En la segunda parte de esta Cata-Taller, los ponentes D^a Araceli Conty y D. Juan Carlos Carretero (ambos profesores de la ESHT) nos deleitaron con varias elaboraciones dulces y saladas creadas a partir de esta materia prima tan singular, dentro de su ponencia “La miel en la Cocina y la Pastelería”, donde además nos explicaron los pormenores de las distintas elaboraciones.

Nuestro agradecimiento a ambos por su gran trabajo y a los alumnos que les acompañaron y ayudaron en la presentación y elaboración de los mismos.



Comienzo de la Ponencia “La miel en la Cocina y la Pastelería”.

Tras esta jornada de trabajo y durante el almuerzo en el mismo Hotel Rafael Atocha, se celebró el acto de clausura de este XLIX 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.

Por último se hizo entrega de los premios anuales 2016 “Julián Luna”, a favor de D. Angel Sierra García en la categoría a la Formación, y a D^a. Victoria Tejedor Sanz en la categoría a los Valores Humanos.



Acto de clausura del XLIX Congreso Nacional

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 seguiros 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
