

# TALLER

## “Coctelería comestible”

*“Es tiempo de Fusión.*

*Fusión de Culturas, de civilizaciones y de costumbres.  
¿Por qué no de aplicaciones o de técnicas ya conocidas que  
han convivido desde siempre en nuestras profesiones?  
¿Por qué no, hacer Cocina en el mostrador de un Bar?  
¿Por qué no, hacer Coctelería en una Cocina?”*

**CONVOCA Y ORGANIZA: ASOCIACIÓN DE ANTIGUOS ALUMNOS DE  
ESCUELAS DE HOSTELERÍA Y TURISMO**



### Contenidos:

- *Sobre la Coctelería.*
- *Coctelería de diseño.*
- *La coctelería en la mesa.*
- *Un cóctel. Un postre.*
- *Otras sorpresas.*



### Metodología:

- *Explicaciones teóricas*
- *Demostraciones prácticas*

### Ponentes:

*D<sup>a</sup> Araceli Conty Contreras (Profesora de Cocina y Pastelería de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid)*

*D. Juan Carlos Carretero Serna (Profesor de Cocina y Pastelería de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid)*

*D. Ángel Sierra García. (Profesor de Servicios de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid)*

### Fecha y horario:

*Día: Miércoles 7 de febrero*

*De 16,30 a 18,30 horas.*

### Lugar:

*Aula de demostraciones culinarias.*

*Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid. Pº de la Puerta del Ángel nº5 – 28011 Madrid.*

### ¿Cómo inscribirte?

- *Para inscribirte deberás contactar con la Secretaría de la Asociación (91/ 464 93 09 y 91/526 39 09).  
Fechas límite de inscripción: 5 de febrero de 2018*