



Miércoles, 23 de enero

Escuela Superior de Hostelería y Turismo

17,00 h. Curso “cocina fusión latina”

Ponente: D. Sergio Fernández Guerrero, profesor de cocina de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid.

Jueves, 24 de enero

Escuela Superior de Hostelería y Turismo

20,30 h. Cena de Apertura del Congreso

Como cada año, comenzaremos con nuestra tradicional Cena de Hermandad entre nuestros Antiguos Alumnos con homenaje por su jubilación a los profesores:

✚ D. Jesús Ayllón Díaz

✚ D. Vicente Regidor Regidor

PROGRAMA FITUR 2019

Viernes, 25 de enero

Escuela Superior de Hostelería y Turismo

9:30 h. Visita a la fábrica de cerveza “La Cibeles”.

(Salida en autocar desde la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid).

13,30 h. Almuerzo en el Restaurante Miravalle.

16,30 h. Regreso a la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid.

(Salida en autocar desde el Restaurante Miravalle).

17,30 h. Coffee break en la E.S.H. y T. Madrid.

17,45 h. Asamblea General Anual de asociados (Salón de actos de la E.S.H. y T. de Madrid)

- ✓ Memoria económica balance 2018. Presentación y aprobación del Balance económico anual.
- ✓ Memoria de Actividades ejercicio 2018.
- ✓ Presentación y aprobación, si procede, del Presupuesto económico 2019.
- ✓ Presentación de la programación de actividades 2019.

Sábado, 26 de enero

Hotel Rafael Atocha

20,45 h. Cóctel de bienvenida

21,15 h. Cena y clausura del congreso

(Cóctel de bienvenida y Cena en los salones del Hotel Rafael Atocha)

Sobremesa amenizada por IMPROMADRID TEATRO

Entrega de los Premios anuales 2019 “Julián Luna”

A la Formación: D^a. Ana Cassinello Pascual
A los Valores Humanos: D. José M^a Álvarez Zalote

Despedida y clausura del congreso



¡El año que viene más y mejor!

**NOS VEMOS
PRONTO...**