

50 CONGRESO NACIONAL DE ANTIGUOS ALUMNOS DE ESCUELAS DE HOSTELERÍA Y DE TURISMO

Puntuales, como cada año, acudimos a nuestra cita. Durante los días 19, 20, y 21 de enero se desarrolló en la ciudad de Madrid el L Congreso Nacional de Antiguos Alumnos de Escuelas de Hostelería y de Turismo, con un programa igual de extenso y atractivo que en anteriores ocasiones. Esta edición el programa de actividades se desarrolló gracias al patrocinio de las empresas: Rafael Hoteles, Grupo Los Norteños, Grupo Freixenet, Grupo Mahou – San Miguel, Coca Cola y Recosem.

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

Iniciamos nuestro Congreso con la tradicional Cena de Hermandad entre antiguos alumnos, que un año más se celebró en la ESHT la noche del día 19, en un ambiente familiar y distendido donde todos los asistentes disfrutaron de una agradable velada.

En esta edición en la que además tuvimos la ocasión de realizar un merecido homenaje a los profesores jubilados D. Antonio Morales Martínez (Director de la ESHT durante 8 años) y D. Eduardo Durán Lloret (profesor de cocina del mismo centro) y en la que se contó con la asistencia de la Viceconsejera de Educación no Universitaria, Juventud y Deporte de la

CAM, la Directora General de F.P. y Enseñanzas de Régimen Especial, la Directora General FP MECD, junto a diversas personalidades de la Comunidad y el Ministerio, llegando este año a contar un total de 240 participantes en la cena.



Inauguración del 50 Congreso Nacional

La Cena, como siempre, resultó un excelente ejemplo del saber hacer profesional y la dedicación con la que 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 sitake con codium y morro de ternera*; un *bacalao con queso ahumado, ajo confitado y crema de ajada*; un *maki de cordero con puré de apio y manzana* y un magnífico *“cremoso de chocolate y anís-streusel de almendra con texturas de manzana verde y flores”*, seguido de los tradicionales *mignardises*.

Los platos fueron acompañados por unos excelentes vinos: Segura Viudas

Xarel-Lo, Monólogo Tinto Crianza, y un Cava Castellblanch Rosado Dulce.

Tras la cena y los discursos, se hizo entrega a los dos homenajeados de un merecido galardón a sus años de servicio.



Foto de los Homenajeados. D. Antonio Morales (izq.) y D. Eduardo Durán (der).

Una vez más, nuestro agradecimiento a la Dirección del Centro, Alumnado y Profesorado, 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 20 de enero, se inició a las 11:00 horas en el Hall de la ESHT, punto de encuentro para aquellos 45 inscritos a la visita a la fábrica del Grupo Mahou – San Miguel en Alovera. Transcurridos apenas 50 minutos de camino en autocar, entramos en las dependencias de la fábrica, donde somos recibidos por Alba Cortés, nuestra guía para toda la visita.



Asistentes a la visita a la fábrica de Mahou en Alovera.

Tras aprender la historia y la evolución de la marca, y visitar las instalaciones donde además nos instruimos en el delicado arte de la elaboración de la cerveza de calidad (las materias primas intervinientes, sus fases, los activos humanos implicados en el desarrollo y la comercialización de la misma entre otros).



Instalaciones de la fábrica.

Con una buena dosis de lecciones bien aprendidas, pasamos a degustar nuestras cervezas favoritas con un estupendo aperitivo para dejarnos un aún mejor sabor de boca, y aprovechamos el momento para hacer entrega a Alba de una metopa para dejarles también un recuerdo de nuestro paso por sus instalaciones.

¡Muchas gracias por proporcionarnos una visita tan dinámica y tan atractiva!



D. Juan de Dios entregando la metopa a D^a. Alba Cortés en agradecimiento por la colaboración del Grupo Mahou – San Miguel en las actividades de nuestro 50 Congreso.

Tras la degustación, nos despedimos y partimos rumbo al I.E.S. Escuela de Hostelería y Turismo de Alcalá de Henares, para degustar el que ya hemos instaurado en nuestra

programación de actividades como nuestro “almuerzo de trabajo” – una comida en un ambiente más distendido donde los comensales pueden elegir ellos mismos sus compañeros de mesa –. Nos reciben dos antiguos alumnos, D. Francisco Egea a cargo de los fogones y D^a. Diana Moreno a cargo de la sala, con un estupendo menú degustación “en miniatura” (compuesto de: sopa de cebolla, patatas a la riojana, pisto murciano, tiznao, trucha a la navarra y pollo frito), seguido de un tradicional cocido madrileño, acompañados de un Marina Alta 2015 (D.O. Alicante) y un Vizconde Toro 2015 (D.O. Toro). Para finalizar, un magnífico bizcocho de naranja con chocolate y crema de leche que puso el broche de oro a tan magnífica minuta.



Los Asistentes disfrutando del Almuerzo de Trabajo en el Salón Cervantes de la Escuela de Alcalá.

Nuestro agradecimiento a todo el equipo directivo (especialmente a nuestro compañero Miguel Ángel del Corral), profesorado y alumnado, por acogernos en vuestra escuela y hacérsela sentir también nuestra.



D. Francisco Egea y D^a. Diana Moreno recibiendo la metopa conmemorativa de la visita a la Escuela de Alcalá de nuestro Presidente D. Juan de Dios Hueso.

Salimos rumbo nuevamente a la ESHT, donde nos reciben con un *coffee break* previo a nuestra Asamblea General Anual, y es que después del paseo en autobús nada mejor que un café y unos dulces para templar el cuerpo y entrar en calor antes de pasar a discutir asuntos de mayor importancia.

Comenzamos nuestra Asamblea Anual General atendiendo al orden del día establecido.

Durante esta asamblea se analizó la gestión económica del ejercicio 2016, la previsión económica para el presente ejercicio 2017 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 2016 y del que se desprenden las siguientes conclusiones como más relevantes:

- ofertas de empleo gestionadas durante el ejercicio: 2.821
- colocaciones gestionadas: 414
- Porcentaje sobre especialidades:
 - Turismo _____ 33,91 %
(de 230 ofertas)
 - Cocina _____ 12,96 %
(de 1.265 ofertas)
 - Servicios _____ 12,81 %
(de 1.163 ofertas)
 - Pisos _____ 14,49 %
(de 69 ofertas)
 - Varios _____ 13,82 %
(de 94 ofertas)

Además, durante la Asamblea, se informó a los asociados de la intención de la Secretaría, de visitar todos los Centros de Hostelería y Turismo de la Comunidad de Madrid, para hacerles

saber del servicio de la bolsa de empleo de la Asociación y de las actividades que ésta realiza, para lo que se programará un calendario de visitas a tal fin.

En la Asamblea los asociados tuvieron ocasión de plantear sus dudas, sugerencias y propuestas de gestión, por lo que animamos a todos los asociados a participar el año próximo.

Continuamos, en torno a las 20:40 horas con un poco de retraso para tomar el segundo autocar del día con el grupo de 53 asistentes que había reservado la cena mágica en Eiffel, restaurante propiedad de dos antiguos alumnos: Miguel Ángel y Mayte Giménez Hidalgo, compañeros de la XXVII Promoción – Hoteles Tryp y de la Promoción XXXI – Occidental Hoteles (respectivamente).



Tras una cena compuesta de un tartare de aguacate y salmón ahumado; una brocheta de gamba gabardina; una ensalada de pollo crispy con mostaza miel; unos crujientes de morcilla con cebolla caramelizada; unos bastones de berenjena con ali-oli; una empanadilla casera de philadelphia, trigueros y setas; y unos bocaditos de solomillo ibérico a la mostaza antigua, todo ello acompañado de un Blanco Rueda y un Tinto Rioja y finalizando con unos dulces seguidos del café, pasamos a disfrutar del espectáculo.

Una de las famosas cenas mágicas de Eiffel, ¡sólo para nosotros!, donde muchos de los asistentes pudieron sentirse magos o asistentes de uno por una noche, y donde las risas y las

ovaciones abundaron por igual en un espectáculo divertido y entrañable.



Muchas gracias a ambos, Miguel Ángel y Mayte, por acogernos una vez más en vuestra casa, por hacerlo siempre con tanto cariño y con tanta dedicación.

Reunidos como ya es costumbre en el que ya es nuestro punto de encuentro habitual para los actos del tercer día, nos citamos en el Hotel Rafael Atocha a las 11:00 horas del sábado día 21, iniciando las actividades con un coffee break para calentar el cuerpo en una mañana que se levantó tan gélida, acompañado de unos dulces, zumos y cafés y darnos la ocasión perfecta de entablar conversación antes de pasar al salón en el que se realizaron las ponencias técnico – profesionales previstas para esa mañana.

A las 11:30 dio comienzo nuestro Taller de coctelería “Coca-Cola, un mundo de sabores”, que contó con la magistral ponencia de D. Sergio Estévez, Brand-Ambassador de Coca-Cola en España.



D. Juan de Dios entregando la metopa a D. Juan Ramón Berzal en agradecimiento por la colaboración de Coca Cola y la ponencia de D. Sergio Estévez (der) en las actividades de nuestro 50 Congreso.

En dicha conferencia tuvimos la oportunidad de realizar nosotros mismos tres excepcionales mezclas:

- Un “Cuba Libre” con sirope de canela, ron, coca cola y zumo de lima.
- Un “Gin Tonic” con sirope de fresa, ginebra, sprite y zumo de naranja.
- Y para terminar el taller un “Destornillador” con sirope de maracuyá, vodka, fanta de naranja y zumo de pomelo.



Asistentes a los talleres.

En la segunda parte de esta Cata-Taller, y como ya es costumbre 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 con este singular sabor tan esquivo que tanto les trajo de cabeza a la hora de mezclarlo con algunos ingredientes, es por ello que nos explicaron los pormenores de las distintas elaboraciones, ya que cada mezcla es un arte y cada mezclador un artista.



D^a. Araceli Conty y D. Juan Carlos Carretero en el transcurso de su ponencia.

Nuestro agradecimiento a todos los intervinientes por su gran trabajo y a los alumnos voluntarios que ayudaron en la elaboración y en el servicio de los talleres.



Los alumnos que prestaron el servicio en los talleres.

Tras esta jornada de trabajo y seguido del tradicional cóctel de bienvenida a los asistentes al almuerzo, en el mismo Hotel Rafael Atocha, se celebró el acto de clausura de este L 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 una metopa conmemorativa a aquellos a los que todavía no les podíamos haber dedicado un merecido agradecimiento, recuerdo que recogieron los distintos 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/as los/as asociados/as que participaron en estas actividades y en las de las jornadas anteriores, haciendo mención especial a la labor de la Secretaría.

Por último, se hizo entrega de los premios anuales 2017 “Julián Luna”, a favor de D^a. Araceli Conty Contreras en la categoría a la Formación, y a D. José Antonio Pérez Pérez en la categoría a los Valores Humanos.



Acto de clausura del L 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 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
