

3ª EDICIÓN



COCINERO DEL AÑO
EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA



INVITACIÓN

CONFÍRMANOS TU ASISTENCIA AL TEL. 93 487 62 00

APERITIVO

¿CONOCES EL MEJOR CONCURSO DE COCINA DEL MUNDO?

ENTRANTES

¿QUIERES SABER QUIÉNES ASPIRAN A GANARLO?

1er PLATO

LA RESPUESTA ESTÁ MUY CERCA DE TI

2º PLATO

TE ESPERAMOS EL PRÓXIMO 10 DE FEBRERO
EN EL CENTRE DE TURISME D'ALACANT

POSTRES

¡UNA JORNADA PARA APRENDER Y DISFRUTAR!



WWW.CONCURSOCOCINERO.COM

3ª EDICIÓN



COCINERO DEL AÑO

EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA



PROGRAMA SEMIFINAL 10 DE FEBRERO DE 2009 COMUNIDAD VALENCIANA Y REGIÓN DE MURCIA

DESARROLLO CONCURSO COCINERO DEL AÑO

10|2|2009

13.00h.- 18.00h. CDT ALACANT. Exposición de platos de los participantes.

CLASES MAGISTRALES CDT ALACANT

10|2|2009

14.00h. Cóctel y maridaje. **ALFREDO PERIS**, vinólogo y vinógrafo.

15.00h. Errores más frecuentes en la manipulación de alimentos. **JAVIER MONERRIS**, veterinario y consultor en seguridad alimentaria, con la colaboración de **EDUARDO ÁNGEL DEL REAL**, chef ejecutivo Hotel Meliá Alicante.

15.20h. Cocción al vapor: preservación de las mejores cualidades en verduras congeladas. **JUAN JOSÉ POSADAS**, jefe técnico de producto.

15.40h. El arte del despacho de la cerveza. **JUAN GARCÍA PABLO**, beer training manager.

16.00h. Creación y nuevas técnicas a partir de queso en crema. **LUCIANO VILLAR**, chef corporativo.

16.20h. Cuando los talentos se asocian. **XANO SAGUER**, socio fundador de Espaisucre, la única escuela y restaurante de postres del mundo.

16.40h. Sorpréndete, mil y una forma de disfrutar de un zumo. Versatilidad de los zumos en la gastronomía. **RAFA MORALES**, chef dos estrellas Michelin, restaurante La Alquería (el Bulli Hotel).

17.00h. PAUSA CAFÉ

17.20h. Cook fashion: desfile de nuevas tendencias en uniformidad.

17.35h. El agua con o sin burbujas. **GEMMA BARCELÓ**, profesora de cata de aguas.

18.05h. Un pan para cada plato. **BEATRIZ SOTELO**, ganadora de la segunda edición de Concurso Cocinero del Año (CCA).

18:35h. Cocina creativa aplicada al horno Convotherm. **JORDI CRUZ**, ganador de la primera edición de Concurso Cocinero del Año (CCA); chef una estrella Michelin, el más joven de España y segundo del mundo en obtener esta distinción.

19:05h. Enfleurage, la captación de aromas. **JAUME DRUDIS**, chef corporativo y **ADA PARELLADA**, restauradora.

19:35h. En la cocina desde siempre y ahora. **BEATRIZ SOTELO**, ganadora de la segunda edición de CCA y el oleólogo **CRISTINO LOBILLO**, doctor en ciencias químicas.

20.05h. El vino: trucos, secretos y armonías. **ALFREDO PERIS**, vinólogo y vinógrafo.

ENTREGA DE PREMIOS CDT ALACANT

21.00 H.

21.00h. Ceremonia de entrega de premios.

21.30h. Cóctel de clausura.

PATROCINADORES PRINCIPALES:



PATROCINADORES PREFERENTES:



COLABORADORES:

PATROCINADORES LOCALES:



WWW.CONCURSOCOCINERO.COM