

Després de 6 anys divulgant el meravellós món dels fongs i l'arròs, aquest curs ens animem a organitzar unes Jornades de gastronomia renovades. A banda de les ineludibles tasques de docència i formació pròpies del centre, la divulgació dels coneixements adquirits a diferents sectors resulta essencial. Gràcies a l'ajuda prestada per experts de la matèria i la col·laboració dels membres del departament d'hostaleria, ha pogut adquirir-se el material necessari per a realitzar estes tasques divulgatives sobre gastronomia, la branca del saber que s'ocupa de l'estudi del sector hostaler.

Agraiments:

- Cerveza "La socarrada"
- Roba laboral Unipro
- Salses Choví
- Don Cuchillo
- Javi Algas
- La tahona de l'abuelo
- Hosper Profesional
- Mosquebarmans
- Arroces Tartana
- Ginebra Ginsel
- Bodegas Batallar S.A
- Celler L'Arc de Beniatjar
- Coop.del campo Enguera. Aceite el Campiñero
- Consum Enguera
- Aceites La Canal
- Aldisa
- Zeeland
- Frutos secos Moscardó Golocash

- Més informació a:

www.iesenguera.edu.gva.es



IES ENGUERA VII JORNADES GASTRONÒMIQUES

CONCURSOS, PONÈNCIES,
DEGUSTACIONS, TALLERS,
DEMOSTRACIONS...

IES ENGUERA
DEPARTAMENT D'HOSTALERIA

DEL 5 AL 9 DE FEBRER
ORGANITZA: DEPARTAMENT DE
HOTELERIA DEL IES ENGUERA
CURS 2017-2018



VII JORNADES GASTRONÒMIQUES CURS 2017/2018



PROGRAMA D'ACTIVITATS

Dilluns dia 5 de Febrer:

8:30- 9:00- Entrega de material
Lloc: A les respectives aules dels grups

9:00-10:00 Inauguració de les jornades a càrrec del nostre director Rafa Mollà i explicació del programa d'activitats.

Lloc: Aula-taller d'usos múltiples

10:00 h. a 11:00h. Conferència sobre pa de qualitat a càrrec de Juanjo Rausell (Mestre Major del gremi de Forners i Pastissers de València, propietari de la Tahona de l'abuelo i membre del grup de València-pa de qualitat)

Lloc: Aula d'usos múltiples

11:00-12:00 h- Esmorzar col·lectiu. preu.2'50€
Lloc: aula-taller restaurant

12:00 - 14:00 h- Demostració de sushi a càrrec de Jacobo Olaya-Sushman (Professor tècnic de FP al CIPFP Ciutat de l'aprenent)

Lloc: Sala d'usos múltiples

12:00 - 14:00 h- Conferència sobre cervesa artesanal a càrrec de Rafa Suñer, director de producció de Premium Beers (La socarrada)

Lloc: Aula de 1r de cuina i gastronomia

Dimarts 6 de Febrer

9:00h-10:30 Gimcana (Inscripcions per grups)

9:00- 10:30h Conferència sobre equips de cuina a càrrec de Salvador Andres Sánchez y Javier Pérez Clemente. Hosper professional.

Lloc: Sala d'usos múltiples

10:30-11:00h. Esmorzar lliure

11:00-12:30h Xarrada i tast de vins a càrrec d'Enrique Benavent i Benavent. Enòleg de Bodegas Batallar S.A (Castelló de Rugat) i Celler L'arc de Beniatjar. (Tècnic especialista en anàlisis químics, asesor de vins, tècnic esp. en viticultura i responsable de qualitat dels cellers.) tast de 1 vi

..... blanc i 3 negres.
..... Lloc: Restaurant taller

11:00 -12:30h Ponència. Pa Sense gluten-masa mare d'arròs a càrrec de Paco Brocal Rubio maestro arrocero Arroces Tartana.

Lloc: Aula 1er. Cuina

12:30-14:00h Taula de debat: antics alumnes (El pas per l'IES Enguera i la FP d'hostaleria)

Lloc: Aula de 1r de cuina i gastronomia

Dimecres 7 de Febrer

9:00h- 11:00h Demostració i taller de cocteleria a càrrec de David Bono de l'empresa mesquebarmans.

Lloc: Restaurant taller

9:00-11:00 Demostració de cuina d'autor i noves tendències a càrrec de chef Santi (Restaurant Sents-1estrella michelin)

Lloc: Sala d'usos múltiples

11:00-11:30h. Esmorzar lliure

11:30- 13:30h. Elaboració dels plats dels 4 concursos:

-Concurs de cuina valenciana creativa Lloc: aula- taller de cuina

-Concurs de cuina valenciana tradicional.

Lloc: aula- taller de cuina

-Concurs de cocteleria.

Lloc: Restaurant taller

-Concurs de paella a llenya. lloc: pati de baix al qual accedim per les escales de darrere de la cuina.

(Consultar bases dels concursos)

13:30 Entrega de plats al jurat

14.00 Dinar col·lectiu

Cada grup es menjarà la seua paella y es portarà la beguda y la picadeta que vulguen. (Recordem: Els menors d'edat no poden consumir alcohol)

Lloc: Restaurant taller

Dijous 8 de Febrer

9:00- 10:45h - Taller d'identificació d'algues i matèries primeres especials a càrrec de Javi Morcillo (Gerent de l'empresa Javi Algas)

Lloc: Aula de 1r de cuina

10:45-11:15 Esmorzar lliure

11:15h-14h Taller d'investigació i anàlisi de fongs a càrrec de Juan Carlos Alcañiz, professor de biologia del centre

-Observació microscòpica de rents

-Observació microscòpica d'espores de fongs

Lloc: Al laboratori del centre

11:15-14:00h Xarrada i tast d'oli d'oliva verge extra a càrrec de Paloma Aparicio de "El campinero"

11:00h-14:00h Elaboració menú degustació per al restaurant obert al públic a càrrec dels alumnes de 2n de cuina i gastronomia

Lloc: Aula-taller cuina

Muntatge de comedor a càrrec dels alumnes de 2n de serveis de restauració Lloc: Aula-taller restaurant

14:00-16:00h Servei de restaurant (alumnes de 2n de cuina i serveis+ alumnes voluntaris d'altres cursos)

Reserves anticipades

Divendres 9 de Febrer

9:00h-10:45 Taller de "Gin tonics i Vermouts" a càrrec de Antonio Marín (Exalumne del IES Enguera. Empresa Zeeland)

9:00h- 10:45h Projectió de vídeos documentals.

Lloc: Aula d'usos múltiples

10:45-11:15h. Esmorzar lliure

De 11:15 a 13:00h Acte de cloenda de les jornades y Entrega de premis dels concursos.

El programa podrà ser modificat en funció de la climatologia i la diponibilitat dels ponents