



## SEMINARIO 2015 PARA PROFESORES DE COCINA DE ESCUELAS DE HOSTELERÍA

*¡Innovando cada año!*

### **BORRADOR PROGRAMA SEMINARIO PROFESORES DE COCINA 2015- VALENCIA**

**30 Junio y 1 de Julio 2015**

**TEMÁTICA: GASTRONOMÍA VALENCIANA, EL SABOR DE LA TIERRA.**

#### **Día 30 de Junio CDT –VALENCIA**

9,15h- Recepción y acreditación invitados

9,30h – Inauguración y Bienvenida a cargo del presidente de la FEHR Sr José M<sup>a</sup> Rubio y Javier González Cabanes director área formación turística de la Generalitat valenciana.

10h- Vinos de Valencia. Su maridaje con los productos de la gastronomía valenciana. Chema G<sup>a</sup> de la Cuadra, técnico del Consejo Regulador Vinos de Valencia.

10,30h- Coffee Break

11,00h- Demostración Culinaria a cargo de Unilever Food Solutions : “Inspiración y Creatividad apta para Celíacos : Menús Sin Gluten y Control de Alérgenos” .

12,00h- Demostración Culinaria a cargo del embajador de Cacao Barry Daniel Alvarez (Postres con Cítricos y chocolate)

13,15h- Finalización actividades en CDT y salida hacia La Albufera.

14h- Cata de paellas y Arroces- almuerzo, acompañado de Vinos de Valencia en las instalaciones de la empresa “Arroz Tartana”

17h-18,00h Excursión en Barca por la Albufera

18,30h- Vuelta a Valencia.

#### **Día 1 de Julio- MAKRO VARA DE QUART**

9,30h- Visita guiada Huertas Meliana- Conferencia sobre productos de la huerta valenciana a cargo del profesor Hector Molina.

12h- Visita Makro Vara de Quart y demo culinaria a cargo de la Chef Begoña Rodrigo ganadora de la 1ª edición de Top Chef.

14h- Coctel Despedida y entrega de diplomas.

**PATROCINADORES Y ENTIDADES COLABORADORAS:**

