

Food & travel

NÚMERO 1 · ENERO 2018

ENTREVISTA · P.14

“Yo solo puedo ir a por todas. Es mi manera de vivir, de hacer.”

DAVID GALLEGO
COCINERO PROFESIONAL

REPORTAJE · P.30

Ser sumiller

Más allá de la copa de vino y sus aromas

MD

ESCUELA DE
HOSTELERÍA Y TURISMO





04.

Presentación

Escuela de Hostelería y Turismo Master.D

26.

Reportaje

Alumnos embajadores de la Escuela

10.

Opinión

Alejandro Borja Sastre

28.

Recetas

Pescado, empanadas y cóctel natural

12.

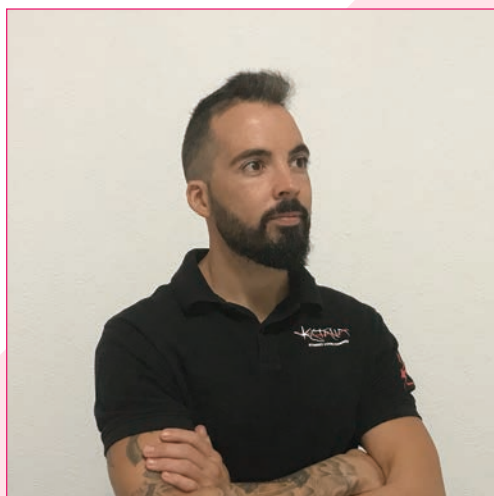
Entrevista

David Gallego

34.

Reportaje

Jornadas de Hostelería y Turismo en Master.D Málaga



18.

Entrevista

Juliana Perpén

38.

Reportaje

Ser sumiller

22.

Entrevista

Tomás Bueno

40.

Tips

5 tips para lograr el mejor ceviche

25.

Entrevista

Moreila Amaral

42.

Storytelling

Los dulces de Jessy

Food & travel

Editor: Vladimir Carbonell.

Consejo editorial: Vladimir Carbonell, Raquel Contador, María José Lorente, Eva Pardos, Sara Vilar.

Diseño de portada: Clara Montañés.

Maquetación: Gonzalo Peralta.

Depósito legal: Z-34-2018.

URL: <http://hosteleriayturismomasterd.es/>

Impresión: Departamento de Producción de Master.D.

Editorial: Master Distancia, S.A. Avenida Manuel Rodríguez Ayuso, 158. 50012 Zaragoza.

Teléfono: 900 315 315.



MD

ESCUELA DE
HOSTELERÍA Y TURISMO

POR
VLADIMIR CARBONELL

ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO MASTER.D

FORMACIÓN ABIERTA ESPECIALIZADA EN BUSCA
DE LA EXCELENCIA

*“Nos espera una gran horizonte:
seguir trabajando en la misma
línea para llegar a ser líderes en
formación abierta especializada en
hostelería y turismo”*

La **Escuela de Hostelería y Turismo** vio la luz justo hace un año y el proyecto se inauguró el 25 de noviembre de 2016, siendo el punto de partida de muchos objetivos al alcance, nuevas propuestas, metas y sobre todo muchas ganas de seguir creciendo en el camino, aprendiendo y construyendo.

El **grupo Master.D** cuenta con amplia trayectoria y, tras 24 años formando profesionales, es actualmente un claro referente en Formación Abierta. En este sentido, nuestra escuela parte con la ventaja de una metodología consolidada de formación, un equipo de I+D en continua evolución y nuevas tecnologías aplicadas al uso. A ello le añadimos la especialización a través del buen hacer del equipo de expertos y colaboradores con los que trabajamos con el fin de ofrecer una formación de calidad.

En los comienzos muchas propuestas son sueños “posibles”, pero a día de hoy podemos decir que **muchos sueños sobre la mesa son hoy recuerdos de vivencias**. No solo eso, sino que hemos ampliado los objetivos, logrando crecer ampliamente el número de colaboradores, tanto con empresas privadas como con asociaciones altamente reconocidas en el sector de la hostelería y el turismo como son la **AEP –Asociación Española de Protocolo**, la **AEDH –Asociación Española de Directores de Hotel-**, la **ASEGO –Asociación Española de Gubernantas de Hotel-**, o **FACYRE –Federación de Cocineros y Reposteros de España-**.

Estamos presentes en 23 ciudades y hemos visitados todos nuestros centros para que todos compartamos el mismo *know how*, teniendo en cuenta las características de cada ciudad, adaptándonos a ello, pero con un mismo fin. Así, ya estamos funcionando con la misma dinámica en todo el territorio, trabajando estrechamente con centros de cocina, nuevos profesores expertos y empresas varias que están dando un valor añadido a nuestros servicios.

No queremos alargar más nuestro balance, hemos avanzado mucho, realizado muchas actividades entre las que destacamos las **Jornadas de la Cerveza** y las **Jornadas del vino**, iniciado nuevas relaciones con expertos “ahora colaboradores”, impartido un sinfín de charlas complementarias al estudio, como la impartida por Ana y Víctor del blog *Caminar sin gluten* “restauración segura para celíacos” o de tecnología de los alimentos junto a la experta **Laura Perezábad**.

Ahora **nos espera una gran horizonte**, seguir trabajando en la misma línea para llegar a ser líderes en formación abierta especializada en hostelería y turismo. Seguiremos trabajando al compás de las mejores herramientas para que los resultados hablen por sí solos: casos de éxito, alumnos que son contratados tras sus estudios, alumnos emprendedores que se lanzan a abrir su propio negocio, alumnos embajadores y colaboradores... Junto a todos ellos, con firmeza, crearemos la mejor receta de formación a medida contemporánea. 🍷

EQUIPO Y RED DE EXPERTOS

En la Escuela contamos con un **equipo docente con amplios conocimientos en el sector** y con años de experiencia como educadores, que ayudan a nuestros estudiantes a adquirir y afianzar conocimientos.

Además, nuestra red de expertos está formada por **profesionales en activo, creativos y emprendedores** que dedican su día a día a trabajar en el sector. Conocen las novedades y avances antes que nadie, y transmiten su conocimiento y experiencia a todos nuestros alumnos a través de diferentes actividades.

EQUIPO DOCENTE



VLADIMIR CARBONELL
Director de la Escuela de
Hostelería y Turismo Master.D



EVA PARDOS
Coordinadora de estudios



SARA VILAR
Profesora especializada en
turismo



RAQUEL CONTADOR
Coordinadora de la Escuela



ÁNGELA VALERA
Orientadora de estudios



Mª JOSÉ LORENTE
Orientadora de estudios



RAMÓN MONDÉJAR
Técnico de inserción laboral



PEDRO DE DIEGO
Profesor especializado en
sumillería y viticultura



FRANCISCO LÓPEZ
Profesor especializado
en nutrición



HUGO LÓPEZ
Profesor especializado
en cocina

EXPERTOS COLABORADORES



JESÚS SANGUINO
Sommelier



MARIANO NAVASCUÉS
Asesor en comunicación
vitivinícola



PABLO GONZALEZ
Chef con dos Estrellas Michelin
en La Cabaña



JUAN ANTONIO SERRANO
Experto en alta repostería y
pastelería



ALEJANDRO DEL TORO
Chef en Alejandro del Toro



VÍCTOR MENDICUTI
Gerente en La Mesa Escuela
de cocina



ROSARIO SÁNCHEZ
Directora de Cooking Málaga,
escuela de cocina



YERAY FORES
Chef de la escuela de cocina
Valencia Club Cocina



VANESA BUSTOS
Chef de la escuela de cocina
Valencia Club Cocina



GREGORIO ARRANZ
Chef de la escuela de cocina
Valencia Club Cocina



JAVIER VÍLCHEZ
Gerente de Javier Vilchez
Escuela de cocina



RUBÉN ARNANZ
Director y chef Estrella
Michelin del Restaurante Villena



MIGUEL ÁNGEL VALDIVIESO
Chef formado en la prestigiosa
Escuela le Cordon Bleu Perú



JOSÉ MARÍA BLANCO
Cocinero inquieto, agitador
gastronómico y chef creativo



CARLOS BOHÓRQUEZ
Director y profesor en
CookStorming



DAVID CABRERA
Chef y profesor de cocina en Las
Palmas de Gran Canaria

EXPERTOS COLABORADORES



PABLO GÓMEZ
Gerente de SoyChef
Escuela de cocina



HELEN LÓPEZ
Periodista especializada en
cacao y chocolate



OLGA LUTSENKO
Profesional de la pastelería



CARLOS ORGAZ
Presidente Asociación de Maitres
y Profesionales de Sala de Aragón



BYRON VINUEZA
Bartender profesional



MANUEL VEGAS
Presidente de la Asociación
Española de Directores de Hotel



LUIS MANUEL SÁNCHEZ
Director Gerente TRYP Zaragoza
y Meliá Zaragoza



MANUEL GARCÍA
Chef ejecutivo, asesor
gastronómico y profesor



MARIANO ENRIQUE HEREDIA
Director de Vináliti, escuela de
cata e itinerarios enológicos



LIS PEÑA
Directora y creadora de
Sabores del Norte

ALUMNOS COLABORADORES

**JOSEFINA MALDONADO**

Copywriter gastronómica profesional y food blogger

**PACO SALAS**

Cocinero del restaurante La Terraza de Pablo Gonzalez

**DAVID GALLEGO**

Cocinero con amplia trayectoria profesional

**REBECA SÁNCHEZ**

Pastelera en Mamá Framboise

**LARA YARMOLCHUK**

Economista y emprendedora hostelera

**JOSÉ LUIS MONTERO**

Técnico en I+D de zumos de frutas y verduras naturales

**BARTOLOMÉ JULIA**

Chef en Es Revellar Art Resort

**CRISTIAN GIRALDO**

Chef en el Club Metropolitan

**CÉSAR VALAREZO**

Chef en Axel Hotel Madrid



POR VLADIMIR CARBONELL

ALEJANDRO BORJA SASTRE

ENTRENADOR DE MASTER.D VALENCIA Y EJEMPLO
A SEGUIR DESDE SUS COMIENZOS.

HEMOS CHARLADO CON ÉL Y AQUÍ OS DEJAMOS
SU OPINIÓN FUNDAMENTADA EN SU EXPERIENCIA
CON NOSOTROS

¿Cómo definirías tu experiencia en la escuela de Hostelería y Turismo Master.D?

Muchas cosas podría contar de mi breve pero intensa experiencia en Master.D y en la **Escuela de Hostelería y Turismo**.

En primer lugar, decir que me encanta participar en la Escuela y sus actividades; me gusta trastear en la cocina aunque no tengo tanto tiempo para practicar como desearía, así que ver de lo que son capaces los alumnos es fantástico. Supone mucho trabajo organizarlo todo, pero se ve reconocido y recompensado en sus ilusiones y emociones. ¡Te contagian!

Empecé en la empresa sin saber nada de su funcionamiento, como suele pasar en muchos trabajos. **Y es que Master.D tiene una metodología diferente a lo que conocemos o a lo que estamos acostumbrados.** No cuesta adaptarse, al revés, la intuición y la flexibilidad están latentes y hacen que pilles el ritmo fácilmente. Es una de las características que destacaría, la flexibilidad para que aquellos alumnos que tienen otras ocupaciones puedan disfrutar igualmente de sus estudios. Sin embargo, no nos olvidamos de la exigencia; queremos que nuestros alumnos sean los mejores y les planteamos objetivos y retos para ello, haciendo que ellos mismos se exijan lo máximo en sus exámenes, ejercicios, prácticas, etc.

Por otra parte, la plataforma virtual facilita y potencia enormemente el estudio. Aunque dispongan del temario en papel, los alumnos siempre tienen todo el mate-

rial en el campus y puede acceder a él desde cualquier ordenador. Además, pueden ver un montón de material y clases de refuerzo; si hay alguna duda, siempre nos pueden encontrar a los entrenadores en la delegación. Ojalá hubiera tenido estas oportunidades tecnológicas cuando yo estudiaba...

Cuando llegué a la delegación de Valencia había un grupo más o menos consolidado de alumnos de Hostelería y Turismo, pero nada es estable, unos terminan y otros empiezan, por lo que hay que trabajar para que el grupo vuelva a conformarse y trabaje junto. **Sentirse parte de un grupo y ver evolucionar a los compañeros es un factor importante para motivar y seguir aprendiendo.** De esta forma, algunos de nuestros alumnos que ya han finalizado su curso han hecho de maestros también para los nuevos, cerrando un ciclo de aprendizaje.

Actualmente, en Valencia, hay un grupo que está creciendo, tanto en número como en formación. Son muy participativos, en parte debido a que esta área es muy vocacional. Si te gusta lo que haces, siempre buscas participar de alguna forma, y, como en mi caso, todos han hecho en algún momento sus pinitos en sus casas, pero buscan algo más, tener conocimientos, practicar, compartir, y sobre todo, divertirse y disfrutar con ello. Creo que ese es el principal objetivo del entrenador: **si logras que los alumnos disfruten de lo que hacen, serán ellos mismos los que quieran aprender cada vez más.** 📌

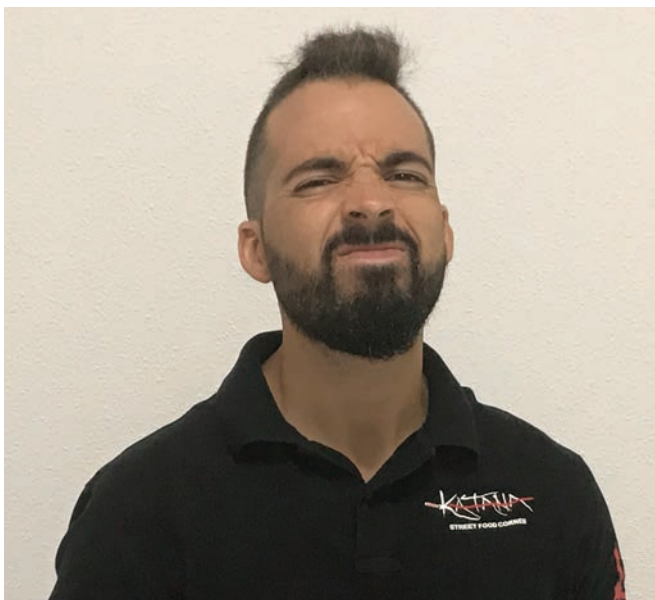
DAVID GALLEGO

COCINERO PROFESIONAL Y
ALUMNO DEL CURSO DE COCINA
DE LA ESCUELA DE HOSTELERÍA Y
TURISMO MASTER.D, ES NUESTRO
NUEVO FICHAJE PARA LOS
TALLERES GASTRONÓMICOS

POR
RAQUEL CONTADOR







¿Por qué decidiste ser cocinero? Ya estabas trabajando en cocina cuando iniciaste tus estudios con nosotros. ¿Por qué diste este paso?

Desde siempre me gusto cocinar, pero nunca pensé que me podría dedicar a ello, tenía otros objetivos dedicados al deporte. De repente, un día llegó una oferta de empleo para la plancha en un buffet –yo estaba en desempleo– y decidí presentarme a la entrevista, consiguiendo el trabajo. Muchas horas y anécdotas al frente de la plancha de aquella cocina, mucho estrés, pero me mantuve constante, aprendiendo, intentando avanzar con el fin de seguir mejorando. Me di cuenta que me sentía bien entre fogones, que era feliz cocinando y supe entonces que tenía que definir mi propio estilo; para ello, no hay duda, había que seguir viendo muchos estilos de cocina, trabajar en distintos restaurantes... Cómo no, también habría que formarse, así que empecé a indagar las distintas ofertas de estudios de cocina.

Tras ver muchas opciones, me decanté por la Escuela de Hostelería y Turismo Master.D por la sencilla razón de que su oferta abierta de formación encajaba perfectamente con mi ritmo de vida, permitiéndome trabajar y estudiar a la vez, con bastante flexibilidad y de una manera cómoda, desde casa, con prácticas combinadas. Además, te dan la oportunidad de tener horas prácticas en restaurantes y/o hoteles al final del curso, y durante la formación, hay un sinfín de charlas y actividades presenciales de interés. Me encanta que sea un estudio activo y abierto.

Hace unos meses te vimos por Madrid, fuiste seleccionado para asistir a un evento y conocer al Chef del Mar, Ángel León, en persona. ¿Cómo viviste aquel momento?

Primero no me lo creía, ni pensaba que fuera real el sorteo, pero sí, y me tocó a mí. Sin duda, conocer al chef Ángel León y su jefe de cocina de Aponiente me llenó mucho: lo viví con un niño ilusionado y sus consejos me dieron un toque para que no frene, para arriesgar y confirmar que soy culo inquieto. Me aconsejaron que no me acomode, viva experiencias y pruebe muchas cocinas.

“Yo solo quiero aportar y que me aporten: daré mi punto de vista y mi forma de ver este trabajo”

Además te hemos seguido la pista de cerca y sabemos que estuviste en el equipo de David Muñoz, trabajando en Streetxo London. Qué gran aventura, ¿no? Cuéntanos sobre esta experiencia. ¿La recomendarías? ¿Qué es lo más gratificante que te llevas de tu paso por Streetxo?

¿Gran aventura? Es un antes y un después, arriesgas, dejas un trabajo cómodo, dejas tu casa, tu pareja, tu perro, tu familia... y vas a Londres, sin nada de inglés y sin saber lo que te puede pasar allí. Es un lugar muy ÚNICO “horas, tensión, intensidad...” pero ahí dentro solo entran los locos, jeje... La gente loca es especial, de otra pasta, nos pone la faena, esa que te satura a veces, pero es especial y la gente es increíble. He de reconocer que hasta que más o menos te adaptas resulta muy duro; ellos hacen que avances, son muy buenas personas. Manu es atento, siempre con humor, muy humano, es un crack y yo lo admiro mucho, al igual que a Jhony, persona paciente, educado y un fuera de serie en la cocina. Así seguiría hablando de cada persona que allí conocí y que conforman el equipo de David Muñoz en Londres, al final, mi familia londinense.

Ahora, de nuevo en España, en tu tierra, has estado trabajando en el conocido restaurante La Ereta. ¿Te identificas con su oferta culinaria? ¿Volverás a sus fogones?

La Ereta es muy diferente, trabajan el servicio de catering y ofertan un menú degustación que puede ser corto, mediano o largo. Destaco de su cocina, la calidad de producto, todo es muy fresco y llega la mejor selección de pescado de la tierra, me gusta, a pesar de que mi estilo de cocina va por otra línea. Puedo decir que mi paso por esta casa, junto a Dani Frías, chef-director, y

Rafa, jefe de cocina, ha sido muy reconfortante, amplia experiencia les avala y, junto a ellos, uno nunca deja de aprender, no solo en lo profesional, también en lo personal. Sí, claro que sí, volvería a rema junto a su equipo.

El grupo Master.D acaba de abrir su centro de Alicante y ya te ha fichado para impartir talleres de cocina. ¿Qué ha supuesto esto para ti? ¿Qué te gustaría ofrecer a los futuros cocineros?

Lo primero, dar las gracias a TODO el equipo de Master.D; a cómo me tratan, a sus ganas de crecer como sede –me refiero al centro de Alicante– y sobre todo me emociona que les apasione tanto la gastronomía. Me hizo mucha ilusión – aún no me lo creo– que, de todos los alumnos, se citaran conmigo para proponerme ser alumno embajador y colaborador para hacer talleres de cocina.

Espero que esto sea solo el principio y hagamos muchas más cosas; es una prueba para mí y otro chute para seguir creciendo. También estoy ansioso de ir a otras sedes y conocer a otros colaboradores y aprender de ellos. Diría mucho más, pero me faltan las palabras, jeje...

Yo solo quiero aportar y que me aporten: daré mi punto de vista y mi forma de ver este trabajo. Haré hincapié en que el trabajo siempre debe estar bien acabado, pero puede ir acompañado de música, buen rollo y risas... jajaja. A los alumnos, quiero transmitirles que, en la mayoría de las ocasiones, no es una técnica sino una gran actitud lo que determina que el sueño deje de ser sueño para ser una realidad comestible día a día.

“Me decanté por Master.D porque su oferta abierta encajaba perfectamente con mi ritmo de vida”

Pulpo a la brasa con una ajada gallega, puré de calabaza y ensalada mezclum con cherry y salsa teriyaki.



Vemos que el 2017 está siendo toda una carrera para ti, con muchas oportunidades y nuevos proyectos. ¿Imaginabas tantas paradas de éxito en tan poco tiempo?

Rotundamente, para nada, nunca pensé “quiero llegar a...”. Creo que eso es lo mejor, no pienso en dónde voy a estar mañana, me da igual, arriesgo a lo que me llama: si me dan la oportunidad de avanzar, yo solo puedo ir a por todas –es mi forma de vivir, de hacer–.

El 2017 solo ha sido un GRAN año a nivel profesional, pero solo quiero que sea el menor de los grandes

años, siempre hay que ir a más, sin olvidar que lo importante es estar a gusto y feliz con lo que uno hace.

Por último, nos gustaría saber cómo definirías tu cocina. ¿Cuál es tu filosofía? ¿Tu plato estrella? ¿Una combinación que te defina?

Uff, como dije antes, el fin es que salga bien el plato, pero ese plato debe tener y estar cocinado con muy buen rollo y con un toque de locura. Me da igual el qué dirán, pienso que, si lo pruebas, te gusta y te deja una sonrisa,

Patatas a gajos con un salteado al wok de tacos de atún rojo, coronado con huevo poché.



“No pienso en dónde voy a estar mañana. Yo solo puedo ir a por todas. Es mi manera de vivir, de hacer”

con eso me quedo y es lo que a mí me vale para seguir creando.

Plato estrella... No tengo ninguno en concreto, pero tiene que estar salteado, algo picante y colorido. Mi combinación, creo que me decanto por la mexicana-asiática.

Finalmente, ¿sigues en busca de tu sueño o ya estás siendo partícipe de él?

Estoy en el principio, y, ahora, colaborando con vosotros seguimos avanzando en él sin descanso; y, sin más, sobre todo darte las gracias a ti Raquel, quien me está entrevistando, ya que eres muy culpable de todo esto, jejeje. 🍷



JULIANA PERPÉN

DIRECTORA DE "SPICY YULI"

POR
EVA PARDOS

“Que los alumnos jamás dejen de perseguir sus metas, sus sueños y que, en su camino, se acompañen de la amistad de quienes le rodean”

¿Por qué decidiste emprender con un negocio de especias y tés? ¿Qué destacarías de la experiencia?

Hace unos años pude ver cómo los mercados tradicionales se perdían y con ellos los puestos de especias. De té sí aparecían continuamente tiendas, pero sin importar, a veces, la calidad del té con tal de que fuesen sabores populares. Desde que abrimos en 2009, hemos ido ampliando el número de especias y creando una amplia carta de tés de calidad sin olvidar los tés de origen. La experiencia ha sido y sigue siendo positiva gracias al esfuerzo diario, superando los posibles obstáculos poco a poco.

¿Qué evolución ha tenido el concepto Spicy Yuli desde su apertura hasta nuestros días?

Hemos creado un espacio no sólo comercial sino también de intercambio de experiencias. ¡Enseñamos y aprendemos! Compartimos nuestro amor por la cocina, esos momentos de taza de té en mano a solas o con amigos. Es como una extensión de un rincón acogedor de tu casa. Y eso nos hace inmensamente feliz.

¿Cómo ves el uso de las especias en nuestro país? ¿Cuál es la más demandada por los españoles? ¿Son curiosos? ¿Les gusta dejarse recomendar y probar nuevos aromas y sabores?

Se está recuperando el gusto por las especias a pasos agigantados, no sólo porque la gastronomía esté de moda sino porque cada vez viajamos más y probamos más cosas. Revivir



momentos felices de comidas compartidas y platos que nos sorprendieron, es una estupenda motivación para hacerse con esas especias que los hacen posibles.

Los españoles sentimos predilección por los sabores tradicionales pero, muchos de estos, se deben a especias que se utilizan en otras gastronomías, de ahí nuestro gusto por la canela, el comino, el pimentón o el azafrán. No obstante, la mayoría está encantada con probar especias menos familiares como el zumaque o la cúrcuma.

¿Cuál es tu especia favorita? ¿Y té?

Mi especia favorita es la canela, pero me sería imposible vivir sin comino y sin pimienta negra. En cuanto al té, mi favorito es el té negro indio.

En la cocina española, ¿qué especia nos identifica claramente con el resto de cocinas del mundo?

El pimentón, el comino, el laurel y el azafrán.

¿Alguna recomendación de letras y especias para viajar y aprender con la lectura?

A mí me gusta mucho *Especias curativas* del autor Bharat B. Aggarwal, un libro que se ha traducido hace poco al



español y que explica muy bien el mundo de las especias (características, propiedades, formas de usarlas).

Sabemos que estás de enhorabuena pues acabas de ganar la primera Tea Masters Cup Spain y estarás representando a España en la final internacional. ¿Qué armonía presentaste? Cuéntanos, ¿imaginabas que esto podía suceder? ¿Nerviosa?

Presenté una galleta salada de carbón y mantequilla con un chutney casero de nectarinas y albaricoques con queso de cabra del Tiétar caramelizado, acompañado de un té negro de Assam. Fue una muy grata sorpresa resultar la elegida. Ahora toca esperar hasta saber dónde y cuándo tendrá lugar la competición internacional. Nervios todos, ilusión toda también.

Ya sabes, “vocación y sacrificio” para llegar a ser un gran profesional, conseguir tus retos y vivir tus sueños. ¿Algo que añadir? Cuéntanos tus pautas, tus claves de éxito. ¿Algún consejo para nuestros alumnos?

Que jamás dejen de perseguir sus metas, sus sueños y que, en su camino, se acompañen de la amistad de quienes le rodean, que aprendan de quien más sabe, no del más popular. Por último, que se enfrenten a la vida con una sonrisa. Las lágrimas y los obstáculos ya están ahí. 🍷

ALGUNOS EVENTOS REALIZADOS POR LA ESCUELA

Taller de **Elaboración de bocatas gourmet**

MURCIA
Deligación Master.D
22 marzo 2017
De 10:30 h. a 12:00 h.

Ponente:
Paco Salas

Elaboración y muestra de bocata de gourmet con diferentes guarniciones por parte de los alumnos con un bocado y posterior cata y valoración.

PLAZAS LIMITADAS
Inscríbete a través de Teléfono: 905 240 527 o a través del Campus

Clase teórico-práctica del **ACEITE VIRGEN EXTRA**

26 JUNIO 2017 DE 12:00 A 14:00 A.

En el Centro Master.D Madrid

Ponente:
Pilar Colmenero
Experta catadora de AOVE de la D.O. Sierra Mágina.

Plazas limitadas
Inscríbete a través del Campus Virtual.

Taller **Batidos Detox**

Elaboración de batidos combinados de fruta y verdura.

Master.D Alicante
[C/ Reyes Católicos, 57.]

25 julio 2017
17:00 horas.

Ponente:
David Gallego

Plazas limitadas

1ªS JORNADAS DE CERVEZA ARTESANA

25-05-2017
De 11:00 a 15:00 h.

Centro Master.D Madrid
[C/ Alonso Cano, 44-46.]

Ponentes:
MATEO SANZ
Maestro cervecero de la cervecería Sanfrutos, la fábrica más premiada en el Barcelona Beer Festival 2015. Luchador internacional de cerveza.

JUAN MANUEL LÓPEZ
Responsable de Comunicación y Producto de Premium. Distribución de cervezas. Licenciado en Publicidad y Mktg.

GARANTÍA DE FORMACIÓN SEGURO DE EMPLEO

Jornada con el Estrella Michelin de Murcia

Pablo González Conejero

1 de diciembre
Charla de 10:30 h. a 12:30 h.
Masterclass de 13:00 h. a 14:00 h.

Madrid
Centro Master.D [C/ Alonso Cano 44-46, 28002]

Pablo impartirá una charla magistral y una Masterclass con elaboración de platos en directo.

PLAZAS LIMITADAS
Inscríbete a través del campus o llamando al teléfono 915 240 947

Ponente:
Pablo González Conejero
Cocinero-Director de Cabañal Buenavista (Murcia)

Clase teórico-práctica **Especias**

Esencias memorables en la cocina.

Master.D Málaga
[C/ Cuarteles, 20, 29002]

25 OCTUBRE
De 11:00 h. a 13:00 h.

Ponente:
Sara Attieh
Directora de Especias Lago

Plazas limitadas

Semana de la Escuela de Hostelería y Turismo MD

5, 6 y 7 julio
Master.D Málaga

Inscripción a través del Campus Virtual

Martes 5
18:30-19:30 h.

Miércoles 6
18:30-19:30 h.

Jueves 6
18:30-19:30 h.

Viernes 7
11:00-12:00 h.

Garantía de formación, seguro de empleo.

Charla **La figura de la gobernanta**

Evolución, presente y futuro

"La profesionalidad basada en la formación y buen hacer".
Oportunidad única para charlar con la Experta Lorena Moreno, Presidenta de ASEGO.

10 de octubre
A las 18:30h.

Puedes verlo en Centro Master.D Madrid [C/ Alonso Cano 44-46] o a través del campus virtual.

Ponente:
Lorena Moreno
Presidenta de la Asociación Española de Gubernantas (ASEGO)

¡Apúntate en tu delegación!

Iniciación a la **cata de quesos con maridaje de vinos**

5 octubre 2017
De 17:30 a 19:30 horas

Centro Master.D Vigo
[C/ Barreiros, 16.]

Origen, proceso de elaboración y usos culinarios de los distintos quesos de la zona. Cata y maridaje con los vinos de la tierra.

Ponente:
Sebastián Dobal
Profesor de Cata en Máster Distribución

Apúntate a través del Campus.



TOMÁS BUENO

DIRECTOR GENERAL DE
HOTELES QUO

POR
SARA VILAR

¿Qué aptitudes son necesarias para llegar a ser director de Hotel?

Bajo mi punto de vista, las principales aptitudes que debe tener un buen director de hotel son liderazgo, talento, saber motivar y saber obtener de cada uno de los integrantes de la plantilla sus principales virtudes, poder de resolución y compromiso.

¿Qué requisitos técnicos son imprescindibles para acceder a un puesto de dirección en hoteles?

No diría yo tanto imprescindibles, pero sí muy importantes y, entre ellos, yo destacaría el dominio de las nuevas tecnologías, social media, hablar varios idiomas, habilidades informáticas, gran capacidad de gestión de gastos, ratios, PVP, etc. Igualmente es muy a tener en cuenta la capacidad de adaptación al cambio y la relación con los clientes.

¿En qué medida se demandan idiomas hasta ahora minoritarios como el chino, árabe o ruso?

Cada día que pasa, y desde hace ya algún tiempo, son muy importantes los tres idiomas y, en el caso de Hoteles Quo, consideramos el chino como el más importante con diferencia, dada la gran cantidad de clientes que tenemos de esta nacionalidad en nuestros establecimientos y el incremento que se está produciendo en la actualidad.

¿Cómo se adaptan hoy en día los hoteles con respecto a las nuevas tendencias de turismo?

Es fundamental que los hoteles se adapten a las nuevas tendencias buscando la singularidad, dando una mayor personalidad al hotel, de manera que se incorporen elementos que hagan del mismo un establecimiento único, incluso aunque pertenezca a una gran cadena en la que los estándares sean muy concretos y definidos. El cliente ya no solo busca una cama, una ducha y un

buen desayuno; necesita algo más. Los hoteles que no se adaptan a las nuevas tendencias corren el riesgo de perder mercado.

¿Nuevos horizontes para Hoteles QUO? ¿Qué retos hay en el sector?


La etapa en la que estamos ahora mismo en Hoteles Quo es la de la consolidación. Más adelante, sin duda, pasaremos a una etapa que podríamos denominar de crecimiento, pero más a largo plazo.

¿Qué consejos darías a los alumnos que quieran llegar a ser unos profesionales de la Hostelería?

Yo les diría que esta es una carrera de larga distancia, una carrera de fondo donde la formación constante es básica, como el entrenamiento diario que hay que hacer para estar preparado para dicha competición, que nunca crean que ya lo saben todo o estarán perdidos, que sean proactivos, que sonrían, porque la sonrisa es uno de los principales activos que tenemos en esta industria y, además, para colmo es gratis.

Ya sabes “vocación y sacrificio” para llegar a ser un gran profesional, conseguir tus retos y vivir tus sueños. ¿Algo que añadir? Cuéntanos tus pautas, tus claves de éxito.

Discrepo en lo de sacrificio. Para mí es fundamental disfrutar con lo que uno hace, por eso, si nuestra vocación es la hostelería y el turismo, nunca podrá ser un sacrificio, sino más bien un privilegio “el hecho de trabajar cada día en algo que amamos”. Yo lo siento así y trato de transmitirlo a los que me rodean.

Para mí, es fundamental sentir PASIÓN por todo lo que hago y, especialmente, por mi trabajo y eso hace que todo lo demás sea más fácil. A esa pasión con mayúsculas intencionada, yo añadiría dos ingredientes más para obtener la receta perfecta: FORMACIÓN E INNOVACIÓN. 

CURSO DE RECEPCIONISTA DE HOTEL



Sesiones de
clases en
directo con tus
profesores.

Prácticas
profesionales
en cadenas
hosteleras de
primer nivel.

MD

ESCUELA DE
HOSTELERÍA Y TURISMO



POR
SARA VILAR

MOREILA AMARAL

SUBDIRECTORA DEL HOTEL
VINCCI SELECCIÓN POSADA DEL PATIO 5*

¿Quién es Moreila Amaral y qué le llevó a comenzar en el sector hotelero?

Soy de Tenerife y tengo 28 años. Con 17 años me seguía planteando qué estudiar y tras asistir a una charla de una universidad especializada en Dirección Hotelera me decidí. Esa charla me convenció y vi claramente a lo que me quería dedicar.

¿A qué retos se enfrenta el Hotel Posada del Patio 5*?

En Vincci Selección Posada del Patio nos queremos destacar por un servicio personalizado al cliente, no queremos que se sientan un cliente más. Queremos mantener los estándares y servicios que caracterizan a un 5* y más con la cantidad de buenos hoteles que hay en Málaga; hay mucha competencia y la ciudad cada vez está creciendo más.

¿Han variado las tendencias en cuanto a clientes en el Hotel Posada del Patio 5*?

El 85% de nuestros clientes son extranjeros, la mayoría de nuestros clientes vienen de vacaciones. Puede variar la antelación a la hora de la reserva pero el tipo de cliente se ha mantenido igual en el último año.

¿Qué consejo le darías a un alumno que se plantea formarse en el sector hotelero?

Que tenga pasión y que verdaderamente le guste lo que hace, es un sector muy sacrificado para que no te guste. En mi opinión personal creo que tiene que gustarte y vivirlo para poder experimentarlo al máximo.

Es un sector muy bonito en el que puedes aprender muchísimas cosas y vivir experiencias muy reconfortantes. 🍷

ALUMNOS EMBAJADORES DE LA ESCUELA

¿QUÉ ES Y QUÉ REPRESENTA ESTA FIGURA DE “ALUMNO EMBAJADOR” DE NUEVA CREACIÓN?
 ¿CÓMO LLEGAR A SER EMBAJADOR Y QUÉ REQUISITOS HAS DE TENER PARA ELLO?

POR
RAQUEL CONTADOR



Sé constante en los estudios, participa en las actividades presenciales y mantén la ilusión para ser un alumno embajador de la Escuela

La Escuela de Hostelería y Turismo Master.D sigue el lema de **Garantía de formación, seguro de empleo** y, para ello cuenta con un programa por curso fundamentado en el aprendizaje a medida, a través de unos conocimientos teóricos y prácticos, siempre acompañados de las nuevas tecnologías.

Premiamos la proactividad y nos contenta ver a los alumnos motivados, trabajando a diario para conseguir sus metas, formándose para llegar a ser grandes profesionales.

Gracias a nuestra red de contactos y nuestra especialización estamos continuamente en activo en cuanto a los eventos del hecho gastronómico y nos gusta que nuestros alumnos también participen de ello. Con este fin se creó la figura de **alumno embajador**, que es un alumno colaborador que se involucra en distintas actividades y que nos representa frente a terceros cuando lo enviamos a los distintos encuentros. En este sentido, asistirá a eventos punteros del sector, cursos-catas, almuerzos, visitas, etc., con el fin de aprender y hacer nuevos vínculos de relaciones *networking*; deberá ser observador y archivar lo vivido, pues reflejará la experiencia en un artículo que publicaremos en el blog de nuestra escuela.

Así, el resto de alumnos podrá estar al tanto de las últimas noticias.

¿Eres alumno y quieres ser nuestro embajador? Anota estos tres consejos y formarás parte del equipo de colaboradores:

1. **Sé constante** en los estudios, practica, pregunta y aplica.
2. **Participa** en las actividades presenciales con compromiso.
3. **Mantén la ilusión** y trabaja para que tus sueños sean una realidad.

Lara Yarmolchuk, estudiante del *Curso superior de cocina y pastelería*, **ha sido nuestra primera alumna embajadora**, todo un ejemplo a seguir, eficaz, entusiasta y siempre compartiendo sus conocimientos. Está ya trabajando en su nuevo proyecto que pronto será una realidad. Mucha suerte, Lara.

Si quieres ser embajador, ya sabes, cocina los ingredientes que te hemos planteado y ponte a ello. ¡Ánimo, te acompañaremos en todo momento! 🍷



PESCADO DE LONJA Y LANGOSTINOS CON SUQUET ALL CREMAT

Enviada por el alumno del curso *Cocina y restauración* **Bartolomé Julia Adrover**, chef del hotel Revellar Art Resort, en Palma de Mallorca.

Realizada por **Vladi Carbonell**, responsable de la Escuela de Hostelería y Turismo Master.D.

ELABORACIÓN

Poner los dientes de ajo pelados y enteros en una olla baja -tipo sauté- con aceite y dorarlos hasta que cojan un color marrón casi quemados. Seguidamente, añadir los tomates triturados y sofreír junto con los ajos hasta que pierdan el agua; añadir entonces una taza de fumet y llevar a ebullición.

Una vez empiece el primer hervor, retirar del fuego y pasar todo por el robot y acabar pasando por un chino.

De nuevo, poner la olla al fuego e incorporar el resto del fumet. Llevar a ebullición y, una vez que empiece a hervir, añadir las patatas peladas y rotas, no cortadas, para que suelten todo su almidón en el suquet y lo espese.

Una vez estén hechas las patatas, probar y rectificar el punto de sal y pimienta si fuera necesario. Después, retirar y reservar el suquet.

Por otra parte, preparar el pescado: primero, limpiar las escamas y luego cortar los trozos sin espinas. Salpimentar. Cocinar el pescado al vapor en una vaporera u horno de vapor.

Al mismo tiempo, saltear los langostinos pelados con un poco de sal en una sartén hasta que estén hechos.



4 PERSONAS



2 HORAS

INGREDIENTES

1 LITRO

Fumet

800 GR

Pescado blanco fresco

12

Langostinos frescos

2

Tomates maduros

10

Dientes de ajo

3

Patatas

Aceite de oliva, sal y pimienta

MONTAJE DEL PLATO

Poner en el centro del plato el pescado, los langostinos y las patatas del suquet. Después, bañar con el suquet y terminar con unos brotes frescos para dar un poco de frezor al plato.

A la hora de elegir el pescado, recomendamos la dorada salvaje, pero también queda muy bien con rape y merluza de pincho.



EMPANADAS COLOMBIANAS

Enviada por la alumna **Francia Elena Correa Ríos**.

Realizada por **Gonzalo Peralta**, técnico del departamento de Producto de Master.D.

ELABORACIÓN

Cocer la carne y las patatas hasta que queden muy blandas, en agua y sal. Al enfriarse, desmechar la carne y triturar las patatas con un tenedor.

Picar finamente las cebollas, los tomates y el pimentón. Sofreír y mezclarlo junto con la carne y las patatas. Mantener a fuego lento durante 10 minutos, apagar y reservar.

Remojar la harina de maíz con el caldo sobrante donde se cocinó la carne hasta obtener una masa de consistencia homogénea.

Extender la masa con un rodillo hasta que quede fina.

Hacer círculos con molde circular o un vaso; en medio de este, colocar pequeñas porciones de la mezcla antes reservada, doblar y pisar los bordes con los dedos o con un tenedor.

Freír en aceite caliente hasta que estén doradas. Secar en papel absorbente.

¡Buen provecho!



20 PERSONAS



1 HORA

INGREDIENTES

500 GR

Harina de maíz

300 GR

Carne, preferiblemente ternera

80 GR

Patatas

2

Cabezas de cebolleta

5

Tomates medianos

1

Pimentón rojo pequeño

Salpimentar al gusto

Aceite de girasol para freír

CONSEJO O SUGERENCIA

Acompañar con salsa rosada o guacamole.



CÓCTEL TROPICAL VITAMÍNICO CON LICUADORA EXTRACTORA

Enviada por el alumno del Curso superior de cocina y pastelería **José Luis Montero Ortiz**, de la delegación de Madrid.

Realizada por **Ana Meister**, técnico audiovisual de Master.D.

ELABORACIÓN

Lavar todos los ingredientes, menos la piña, el pomelo y la lima.

Quitar la piel de la piña, de la zanahoria, la batata y trocear de manera que quepa en la boca de la extractora.

Cortar los demás ingredientes: el pepino, pimiento, fresas, quitar las hojas del fresón y dejar uno para decorar.

Limpia el jengibre.

Incorporar progresivamente los ingredientes a la extractora.

Una vez hecho el zumo, añadir el zumo de pomelo y el zumo de la media lima; mezclar y servir.



2 PERSONAS



1 HORA

INGREDIENTES

1
Zanahoria grande

200 GR
Batata dulce

1/4
Pepino holandés

1/2
Pimiento rojo gordo

1
Pomelo

1/2
Lima exprimida

1/4
Piña

100 GR
Fresón

Jengibre del tamaño de un centímetro cuadrado

Unas hojas de hierbabuena para decorar



JORNADAS DE HOSTELERÍA Y TURISMO EN MASTER.D MÁLAGA

NOS ADELANTAMOS A LA FERIA DE LA COSTA DEL SOL CON FAROLILLOS DE APRENDIZAJE Y NOTAS DE CONOCIMIENTO AL COMPÁS DE LOS EXPERTOS

POR
MARÍA JOSÉ LORENTE



Los alumnos quedaron encantados con la clase magistral impartida por Jesús Sanguino y la clasificaron con la “Q” en mayúsculas

Los pasados días **5, 6 y 7 de julio**, la hostelería y el turismo se anticiparon a la feria realizando una jornada completa en 3 vuelcos en las que se integraron visitas, clases y catas de productos tan nuestros como son el vino y el jamón.

El **primer día**, la visita al **Hotel Vincci Selección Posada el Patio 5****** inauguró las jornadas; la actividad resultó muy reconfortante gracias a la atención de **Moreila Amaral**, subdirectora del hotel, quien mostró la importancia del detalle en la atención que proporcionan a los clientes que eligen su establecimiento, así como las facilidades que tienen y los servicios que ofrecen dentro de sus instalaciones. Los alumnos estuvieron muy participativos y quedaron encantados con la experiencia.

El **segundo día**, con carácter más gastronómico, tuvo lugar el seminario de vinos espumosos y jamón ibérico de la mano de **Jesús Sanguino**, experto sumiller-docente. En la sala se respiraba entusiasmo en sintonía con la pasión que transmitió en todo momento el profesor, quien dio una clase muy productiva para nuestros alumnos. Por un lado, la parte teórica, donde se hizo un amplio repaso a los vinos espumosos en tierras andalu-

zas, desde los métodos de elaboración y su clasificación hasta la iniciación a la cata de los mismos. Asimismo, se introdujo al público en la cultura del jamón, explicando los diferentes tipos de jamón –clasificación actual del ibérico, su metodología de corte– utensilios y las partes del jamón.

Por otro, la **parte práctica**, con la cata de tres vinos espumosos distintos (Apiane, espumoso de moscatel de Tierras de Mollina –Málaga–, Cuvée DS 2008, Cava Gran Reserva Brut de Freixenet y el Cava Brut Puerta Palma –Extremadura– de Bodegas Marcelino Díaz.

Los alumnos quedaron encantados con la clase magistral impartida por Jesús y la clasificaron con la “Q” en mayúsculas, tanto por los conocimientos aprendidos como por la categoría de los productos que protagonizaron la actividad.

Entre los asistentes se encontraban **expertos del sector del vino y de las bodegas** presentes en el acto, con los que ha sido un placer colaborar y esperamos seguir haciéndolo para que nuestros alumnos sigan estando en continuo aprendizaje.

Las jornadas ya reclaman la II Edición. No te pierdas la convocatoria

El evento se clausuró, como no podía ser de otra manera, con un bocata de jamón en la mano y un brindis entre todos los asistentes por el éxito de estas primeras jornadas que ya reclaman la II Edición. No te pierdas la próxima convocatoria.

Finalmente el viernes, **tercer y último día**, se coronó la semana con una clase en dual sobre la gestión y la organización en los alojamientos impartida por **Sara Vilar**, docente experta en turismo, y **María José Lorente**, orientadora de estos cursos. La clase tuvo un gran aforo de asistentes, tanto en directo (Málaga), como en otras delegaciones conectadas que estuvieron siguiendo la clase en *streaming*. El objetivo de la sesión fue transmitir cómo una buena gestión-organización mejora el posicionamiento y fideliza a los clientes. Además, se analizaron las formas de valoración de existencias y de inversiones. La parte teórica estuvo acompañada de casos prácticos planteados y resueltos *in situ* con un *feedback* muy positivo por parte de los alumnos.

Agradecidos con todos los participantes que han hecho posible la celebración de estas Jornadas de la Escuela de Hostelería y Turismo Master.D en Málaga. 🍷



Curso
superior

Sumiller y gestor de bodega

Talleres presenciales
para grupos reducidos.

Sesiones de clases en
directo con tus profesores.

Prácticas profesionales en cadenas
hoteleras de empresas de primer nivel.



SER SUMILLER

MÁS ALLÁ DE LA COPA DE VINO Y SUS AROMAS

POR
EVA PARDOS





España es el país con la mayor extensión cultivada de viñas del mundo, más de un 15% del total mundial. Esto hace que el sumiller sea uno de los perfiles más demandados en el sector de la hostelería y el turismo.

El **sumiller** es la figura que prueba el vino, pero no hay que quedarse ahí, también es quien combina esos vinos con los platos que se van a degustar: el que aconseja, asesora sobre el vino y su compra; además, conoce el mundo de la viticultura, cómo cultivar la uva y, sobre todo, es buen comunicador.

Por todo ello, se necesita la profesionalización del sumiller mediante el estudio y la formación. Solo así contaremos con los mejores profesionales del sector.

¿Qué ventajas tiene la formación abierta sobre la formación tradicional?

Además de contar con una formación sólida y de calidad, la formación abierta cuenta con las mejores opciones de la educación a distancia y las mejores opciones de la educación presencial, ya que manejamos todas las tecnologías en el aula (videoconferencia, webinar, vi-

deo-clases 24h., foros, catas duales...). Todo ello hace que nuestro curso de **Sumiller y gestor de bodega** sea la mejor opción para formarse en la profesión.

Contamos con diferentes profesionales reconocidos en el sector que colaboran directamente con nosotros, como **Pedro de Diego**, nuestro profesor titular del curso, coordinador del “Túnel del vino” en el Salón de Gourmets (Madrid), **Carlos Orgaz**, presidente de la Asociación de Maîtres y Profesionales de Sala de Aragón, o **Jesús Sanguino**, sumiller y promotor de “Wines & Food from Spain”, además de comunicador.

El curso se compone del **módulo de sumillería**, donde se estudian todos los aspectos del vino y sus características –más teórico– unido a la **fase de cata** y el **módulo de diseño y puesta en marcha de negocios gastronómicos**, donde se dan las pautas para iniciar nuevos proyectos y llegar a la consecución de su éxito.

A través de **550 horas de formación**, el alumno hace un profundo estudio del sector, preparándose para entrar en el mundo laboral con un éxito asegurado. Seguimos el lema: ¡Garantía de formación, seguro de empleo! 📌

5 TIPS PARA LOGRAR EL MEJOR CEVICHE

POR MIGUEL ÁNGEL VALDIVIEZO,
CHEF DE TAMPU Y LA CEVICUCHERÍA (MADRID)

1.

EQUILIBRIO

El 90% del éxito de un buen ceviche va a depender del equilibrio entre la salinidad y la acidez de la lima

2.

FRESCURA DE LOS PRODUCTOS

Pescado, cebolla, lima, cilantro, ají limo, ajos, apio... Aunque con el pescado hacemos la excepción por una normativa sanitaria debe estar como mínimo 24 horas a menos de 20 grados para así asegurar la muerte del anisakis

3.

CORTE DEL PESCADO

La forma clásica exige cortar el pescado en cubos

4.

CILANTRO Y PICANTE

Aunque a mucha gente no le gusta el cilantro ni el picante, estos dos ingredientes son sagrados para un buen ceviche

5.

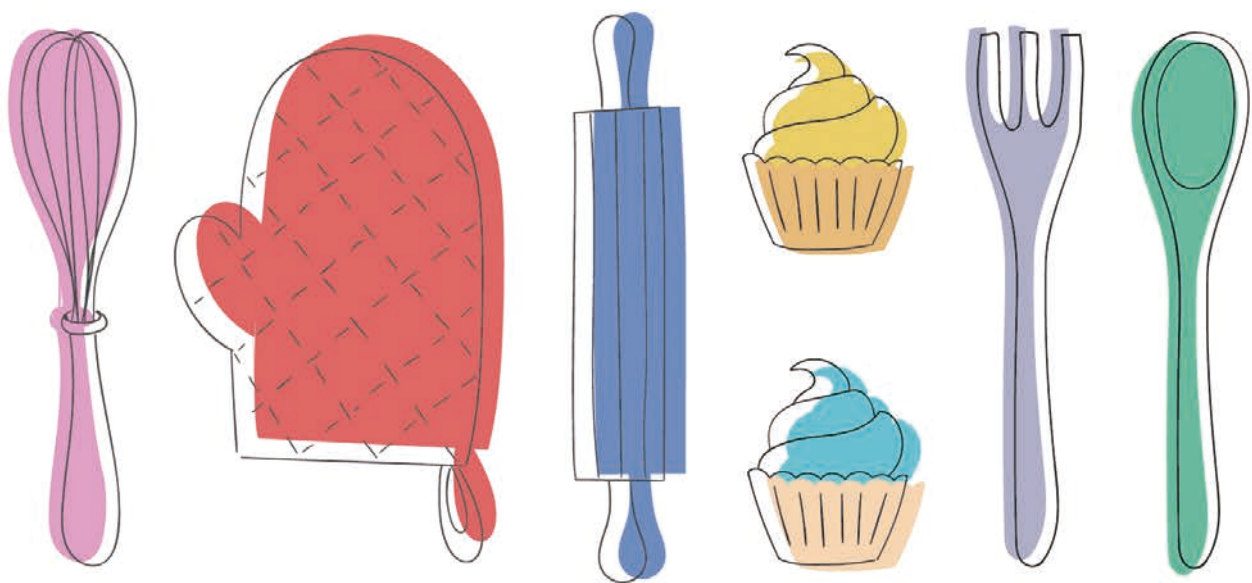
ACIDEZ

En Perú utilizamos el limón sutil. Aquí en España lo normal es hacerlo con limas, pero el ceviche también acepta otras frutas que tengan un nivel de acidez elevado como el maracuyá



Curso superior en

Cocina y pastelería



Talleres
presenciales
para grupos
reducidos.

Sesiones de
clases en
directo con tus
profesores.

Prácticas
profesionales en
empresas de
primer nivel.

www.hosteleriayturismomasterd.es ■ 900 315 315

MD

ESCUELA DE
HOSTELERÍA Y TURISMO





Los Dulces de Jessy

Pastelería artesanal y creativa

LOS DULCES DE JESSY, BOCADOS DE ILUSIÓN CON PROYECCIÓN

Los dulces de Jessy empieza como un hobby, una ilusión. Según avanzaba en mis estudios, la idea de montar algo propio se hacía cada vez más fuerte: al principio era un restaurante, pero al llegar al módulo de pastelería, cambié de opinión y la idea cuajó de golpe. Eso sí, nunca imaginé que ese proyecto visionario se tornaría en mi trabajo, mi día a día.

La mayor dificultad fue conseguir que alguien me diera la oportunidad de emprender en un mundo tan machista como es el de la restauración; que una mujer decida emprender siendo pastelera o cocinera a veces cuesta, la gente muchas veces no comprende que la cocina se vive y se siente, que una mujer puede ser una gran profesional y liderar su negocio con éxito.

En esta historia, el protagonista principal soy yo, Jessica, la que se ha enfrascado en esta preciosa y arriesgada aventura. Mi segundo, y no por ello menos importante, personaje es el que hoy es mi pareja. Gracias a él, que desde el primer momento creyó en mí y me apoyó incondicionalmente, ahora estoy desarrollando mi gran pasión.

Origen y evolución de ‘Los dulces de Jessy’

Desde muy pequeña siempre me ha interesado el mundo de los fogones y, desde muy joven, mi ilusión siempre fue estudiar cocina. Después de pasar por ayudante de cocina en un restaurante, esa ilusión se vio un poco frustrada ya que pensé que nunca podría estudiar y desarrollar lo que a mí siempre me había gustado. Cuando

tuve la oportunidad, me apunté a Master.D para estudiar el **Curso superior de cocina y pastelería**. Según iba avanzando veía más claro que este iba a ser mi oficio, por lo que con el apoyo necesario y, con algo de locura por mi parte, decidí montar mi propio negocio con mucho esfuerzo y muchas ganas. Ahora, día a día, con la profesionalidad que adquirí en mis estudios intento dar lo mejor de mí a través de mis creaciones.

Actualmente el negocio se encuentra en la etapa inicial, la más complicada supongo, “sudando para sacar adelante más que un negocio, una ilusión”. Mi gran sueño es ahora una realidad, es mi pastelería, donde soy feliz cada día esperando poder vivir de ello toda mi vida, haciendo más dulce el día a día de los demás.

Sobre todo, lo que deseo es poder ejercer mi profesión en mi propio negocio, sacarlo adelante y que pueda terminar mi carrera profesional en él. Cada día es un aprendizaje o al menos yo así lo siento.

Lectores-Comensales-Receptores

Nuestras creaciones parten para la gente del barrio, destacando las familias y las personas de la tercera edad, ya que es una zona residencial; pero, por supuesto, yo encantada de que todo aquel que quiera un buen dulce “artesano y rico” se pase por aquí. Además, más a largo plazo, espero tener encargos de otras zonas, ya que promocionaré mis creaciones a través de las RR SS y aunque sea el menor este público, también me gustaría que mis dulces se disfrutaran fuera de mi entorno. 🍷





MÁSTER
GESTIÓN, E
INNOVACIÓN
GASTRONÓMICA
Y CIENCIAS DE LA
ALIMENTACIÓN

Título propio
otorgado por
la Universidad
Rey Juan Carlos
de Madrid.

Sesiones de
clases en
directo con tus
profesores.

Prácticas
profesionales en
empresas de
primer nivel.