

	17 de noviembre, lunes		18 de noviembre, martes		19 de noviembre, miércoles
9:30	Entrega de material	9:30	<b>Convertir en fiesta la cocina de siempre</b> Ignacio Muguruza Restaurante-Hotel "Atalaia" (Irún)	9:30	<b>Las bebidas en la fiesta</b> Angel Regueiro Rest. "Enekorri" GRUPO A
9:40	Bienvenida				
9:50	<b>Presentación del curso</b> Fina Ferrando				<b>Programa informático 777</b> <b>"Menús inteligentes"</b> Lourdes Illescas GRUPO B
10:00	Conferencia <b>La necesidad de lo inútil</b> Raquel Cascales			11:00	<b>Programa informático 777</b> <b>"Menús inteligentes"</b> Lourdes Illescas GRUPO A
11:00	<b>La cocina de siempre en formato actual</b> Aitor Esnal Restaurante "Wine Fandango" (Logroño)	12:00	Conferencia <b>Control de tiempos en la cocina: cómo economizar en las fiestas</b> Álex Múgica Restaurante "La cocina de Alex Múgica"		<b>Las bebidas en la fiesta</b> Angel Regueiro Rest. "Enekorri" GRUPO B
13:30	Salida	13:30	Salida	12:30	Salida
				13:15	<b>Clase degustación en el Restaurante</b> <b>"La cocina de Alex Múgica"</b> <b>del Hotel La Perla</b>
16:00	<b>Las fuentes del sabor: producto de temporada</b> Jesús Íñigo Restaurante "Ábaco"	16:00	<b>Buena cocina, buenos ingredientes, buenas recetas</b> Julio Flames Restaurante "La Nuez"	16:15	<b>Las infinitas posibilidades de la temporada y el mercado</b> Pablo Cadena Restaurante "El Embrujo"
19:00	Salida	19:00	Salida	19:00	Salida