

Un paso más en el **SERVICIO DE SALA**

(2ª edición)



Del 6 al 8 de noviembre



Hospital Centro de
Cuidados Laguna



Precio: 410€



Contenido

- Estamos en un **momento de cambio** en el ámbito de la sala. Con una mirada antropológica y desde la **misión**, sentaremos las bases de este servicio: qué conlleva el puesto de trabajo, técnicas actuales del **buen hacer profesional** y herramientas que nos ayuden a prestar un servicio de sala **adecuado** al comensal.
- Queremos ayudar a **repensar la sala** y a que cada participante diseñe el servicio de calidad que requieren sus usuarios.



Dirigido a

- Encargados de la **dirección de colectividades** con servicio de alimentación interesados en conocer las **nuevas tendencias**.
- Responsables del servicio de sala** en colectividades.
- Profesionales de otros departamentos que colaboran en la **atención de un comedor**.

**Para favorecer una mejor implantación en los lugares de trabajo, sugerimos la asistencia de al menos dos personas de cada equipo.*

PROGRAMA

LUNES 6 NOVIEMBRE

- 10:30 Bienvenida y presentación
- 11:00 Elegancia y serenidad como la gran revolución social
José Carlos Ruiz
- 12:30 Descanso
- 12:40 La comensalidad humana* (I)
Higinio Marín
- 14:00 Pausa
- 16:00 La comensalidad humana* (II)
Higinio Marín
- 17:15 Descanso
- 17:30 La experiencia gastronómica desde el comensal*
Esther Merino
- 19:00 Fin

MARTES 7 NOVIEMBRE

- 9:30 Anfitriones profesionales: competencias, actitudes y aptitudes del puesto de trabajo*
Patricia García-Burgos
- 11:00 Técnica de vanguardia para una acogida familiar
Ángel Regueiro (show serving)
- 14:00 Pausa
- 16:00 Complementos de la sala: vinos, cafés, infusiones, aceites
Ángel Regueiro
- 17:15 Descanso
- 17:30 Una visión 360º de los profesionales del sector
Minerva Tapial
Pedro Villamarín

19:00 Fin

MIÉRCOLES 8 NOVIEMBRE

- 9:30 Misión de la administración en sala
Susana García
- 10:45 Descanso
- 11:00 Introducción al Diseño de Servicios y momento "0"
Cristina Bofarull y Clara Glez.
- 12:00 Workshop diseño del servicio de sala (I)
Cristina Bofarull y Clara Glez.
- 14:00 Pausa
- 16:00 Workshop diseño del servicio de sala (II)
Cristina Bofarull y Clara Glez.
- 18:00 Fin

** Estas sesiones se ofertan, de manera on line, para el bono de formación a la carta*

PONENTES



HIGINIO MARÍN

Filósofo y docente, Higinio es autor de numerosas publicaciones y artículos sobre antropología y ciencias humanas.



JOSÉ CARLOS RUIZ

Filósofo especialista en filosofía de la cultura. Profesor universitario. Divulgador del pensamiento crítico, es autor de varios libros.



ESTHER MERINO

Graduada en Gastronomía y artes culinarias en BCC, es una apasionada de la antropología de la sala, la atención al cliente y la coctelería.



PATRICIA G.- BURGOS

Licenciada en Ciencias Domésticas y Técnico Superior de Servicios. Lleva 30 años en la Administración de colectividades. Es la responsable del Programa en Mejora de Alimentación del CEICID.



ÁNGEL REGUEIRO

Maitre, sumiller y propietario del restaurante Enekorri de Pamplona. Colabora con el CEICID impartiendo formación desde hace más de 15 años.



MINERVA TAPIAL

Toda una vida dedicada a la hostelería. Formadora en el sector, es directora de Inclán Brutal Bar Madrid, galardón a la Mejor Coctelería de Restaurante 2021 en FIBAR-Valladolid.



PEDRO VILLAMARÍN

Vicepresidente de la Asociación Gallega de Sumilleres. Lleva 15 años en hostelería. Es un apasionado del vino y la gastronomía.; en 2014 puso en marcha el restaurante Recuncho Mariñeiro de Baiona.



CRISTINA BOFARULL

Licenciada en Derecho y con experiencia en la Administración. Es la responsable de consultoría, innovación y proyectos del CEICID. Se ha especializado en diseño de servicios aplicado al sector del cuidado.



CLARA GONZÁLEZ

Aúna en su persona estudios de diseño y experiencia en el sector de la hostelería. Apasionada de la comunicación y la Administración, impartirá el taller de diseño de servicios con Cristina Bofarull.



SUSANA GARCÍA

Técnico superior en Restauración y filóloga, tiene 16 años de experiencia en atención de colectividades. Experta en pastelería, coctelería y con años de experiencia en la reflexión sobre el servicio de sala.