NOTA DE PREMSA

Del dilluns dia 20 al divendres 24 d'abril tindrà lloc a l'Escola d'Hoteleria Joviat el Gastrofòrum on hi participen els alumnes i professors de l'Escola d'Hoteleria i es celebren concursos de cuina, serveis, pastisseria i cocteleria amb jurat professional:

JURAT PREMSA, està format per:
· **Xavier Domènec,** Director Adjunt del diari Regió 7.
· **Alberto Ruiz,** Director de la Revista Dulcypass i Saber Sabor d'Edicions Vilbo.
· **Xavier Màrquez,** director TOT OCI Catalunya Central.
· **Fernando Martínez,** Redactor de la revista Apicius.

JURAT DE CUINA:
· **Oriol Llavina,** exalumne, cap de cuina i propietari del Restaurant El Cigró d'Or de Gelida i millor cuiner de Catalunya 2009.
· **Jordi Cruz,** cap de cuina del Restaurant Angle de Món Sant Benet amb una estrella Michelin.
· **Xavier Vallecillos,** exalumne i propietari del Restaurant TESSI de Santpedor.
· **Ruth Magem,** propietària del Restaurant Ruth de Sant Fruitós de Bages.

JURAT DE PASTISSERIA:
· **Enric Rovira,** chocolater Enric Rovira de Castellbell i el Vilar.
· **Marta Juanola,** Directora de Trade Marqueting de l'empresa de xocolata Callebaut.
· **Ruben Álvarez,** professor d'Aula Chocovic.
· **Felip Abadal,** cap de producció de pastisseria de Forn de Cabrianes i La Lionesa.

JURAT DE SERVEIS
· **Jaume Pont,** Sommelier, Campió d'Espanya en 1991, 1992 i Finalista d'Europa en 1992 i 8è del món el 1993 i és propietari de la botiga de vins i delicatessen Setè Cel de Manresa (Barcelona).
· **Cristian Carné,** responsable de vendes de la Botiga de selecció de vins el Petit Celler de Manresa.
· **Pep Aligué,** propietari dels Restaurant Sibar i Sivins.
· **Pilar Garcia,** Sommelier i propietària del Restaurant Las Vegas de Manresa.

El dimarts dia 21 també es fa jornada de portes obertes, on totes les persones que desitgin visitar les instal·lacions de l'Escola hi són invitades.

Dimecres 22, ponència a càrrec de ICC, Internacional Cooking Concepts, empresa que es dedica a desenvolupar les tècniques de cuina més novedoses amb la col·laboració de prestigiosos restauradors.
Dimecres 22, Gincama al pavelló i esmorzar de fi de festa.

Divendres 24, ponència a càrrec del Sr. Ramon Martínez, empresa Raguer, dedicada a les postres de càtering.

Us convidem a assistir-hi. Ens agradaria poguéssiu fer una entrevista al Jordi Vilaseca, director de l'Escola Joviat o al Màrius Ferrer, director de l'Escola d'Hoteleria o Jordi Pujol, cap d'àrea i professor de l'Escola. Estem a la vostra disposició.

Gràcies per tot i fins aviat
Gemma

1R/3I/2P-212

Gemma Pedragosa · Comunicació Joviat · Tel. 679 09 17 16
C. Folch i Torres, 5 · 08241 MANRESA (Barcelona) i Castellciutat · 25700 LA SEU D'URGELL (Lleida)
www.joviat.com · **comunicacio@joviat.cat**