NOTA DE PREMSA

:: CATALÀ

# Premis Gastrofòrum 2009

El Gastrofòrum és, per tots nosaltres, un dels actes lúdico-formatius més important de l'escola d'Hoteleria.

Durant tota la setmana organitzem diferents actes, des de xerrades professionals, ponències d'empreses del sector, el concurs i la gimkana, nova d'aquest any, en la qual, els grups classe, han de fer unes quantes proves d'habilitat relacionades amb l'hoteleria.

Enguany, i a diferència d'altres anys, el Gastrofòrum constava d'un sol concurs, on s'hi incloïa cuina, serveis i pastisseria..

Alumnes que hi van participar, reben la felicitació de l'escola per el temps, esforç i il·lusió que van dedicar. Tots els professors coincidim en que el nivell dels plats presentats va ser molt alt, i és un goig per nosaltres veure que la feina del dia a dia dóna resultats en forma de futurs grans professionals.

Volem fer un destacat agraïment als grups que no varen quedar seleccionats: ànims i esperem la vostra participació al concurs de l'any que ve.

Aquest any, els plats del concurs, s'havien de fer partint de la següent temàtica: LA CUINA ITALIANA

Després d'una preselecció, els grups seleccionats havien de demostrar les seves habilitats en els tres àmbits, lluitant a contrarellotge davant d'un jurat format per persones del món de la restauració.

Quan a la cuina es preparava el plat i el postre, a la sala es parava la taula, s'elaborava un còctel, acompanyat d'un snack, i tot seguit es feia la presentació del menú que anava acompanyat d'un maridatge amb el vi.

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**

El jurat del concurs estava format per professionals d'alt nivell juntament amb l'equip de professors de l'escola.

**Els premis del concurs van ser:**

- **PREMI AL MILLOR COCKTAIL:**

-Nom del cocktail: Tazza Mandarino
-Alumnes guardonats: Elena Rios, Aleix Jorba, Facundo Cury.

- **PREMI AL MILLOR PLAT:**

-Nom del plat: Bacallà a l'antic estil Aurora sobre fons de polenta, mini verdures i brots.
-Alumnes guardonats: Ricard Balart, Quim Gabarró, Alberto Torres

- **PREMI AL MILLOR POSTRE:**

-Nom del postre: Mil Fulls de fruits vermells amb bavaroise de vainilla.
-Alumnes guardonats: Albert Passarell, Gerard Mañosa, Cristian Fraile

- **PREMI AL MILLOR SERVEI i MARIDATGE**:

S'han tingut aspectes com ara l'atenció al client, destresa de servei i naturalitat a l'hora de maridar i presentar els menús.

Nom del Vi utilitzat : Cesare
-Alumnes guardonats: Ivette Sans, Cristian Nova, Dani Moreno

- **PREMI AL MILLOR GRUP:**

Aquest premi és un recull de les puntuacions d'elaboració, presentació i degustació. La mitjana de les tres puntuacions dóna com a guanyadors al millor grup, i per tant, GUANYADORS ABSOLUTS DEL CONCURS:

-Alumnes guardonats: Ricard Balart, Quim Gabarró i Alberto Torres

Moltes FELICITATS !!!!!



**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**

**NOTA DE PREMSA**

Grup de premiats del Gastrofòrum

**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**