IV JORNADA FORMATIVA PRESENCIAL DE SALA:

La Sala como Profesión de Futuro: De las Aulas a la Alta Gastronomía”

CENTRO DE CUALIFICACIÓN TURÍSTICA
murcia

PROGRAMA:



09:30 – 09:45 | Bienvenida e Introducción Institucional Apertura por el XX Aniversario del CCT. Ponente: Representante del ITREM / CCT. Presenta Oscar Carrión.

09:45 – 10:10 | Ponencia (25 min): "El camarero es el futuro: Empatía, técnica y adaptación en directo". Ponente: Javier Gil, Mejor Camarero del Año 2026 (Maitre Restaurante Gaytan Madrid, 1 Estrella Michelín)

10:10 – 10:35 |Ponencia (25 min): "La Sala Poliédrica: Construyendo una Carrera Profesional sin Límites en Hostelería". Ponente: Eva Pizarro (Asistente de F&B y Gestión del Talento / RR. HH., ex-propietaria de Acio, 2 Soles Repsol).

10:35 – 11:00 | Ponencia (25 min): "Más allá del plato: El universo de los líquidos y el sumiller del futuro". Ponente Alex Pardo. (Somelier en Desde 1911 Madrid, 1 Estrella Michelín)

11:00 – 11:30 | Pausa.

PROGRAMA:

CENTRO DE CUALIFICACIÓN TURÍSTICA murcia

11:30 – 12:45 | Dinámica Práctica: "El Reto de la Sala 360º" Actividad inmersiva diseñada para romper el formato tradicional. Se solicitará la participación voluntaria de alumnos del CCT para subir al escenario y resolver situaciones reales bajo la mentoría en directo de los tres ponentes.

- **Prueba 1: El Briefing Perfecto.** Un alumno liderará un briefing de equipo de 5 minutos guiado por Eva Pizarro, simulando la preparación, motivación y asignación de roles antes de un servicio de alta exigencia.
- **Prueba 2: El Arte del Servicio de vino.** Dinámica de alto impacto visual liderada por Álex Pardo. Primero, realizará una exhibición de apertura de botella y servicio de vino. A continuación, enseñará la técnica de la venencia o la apertura con sable de cava, y retará a los alumnos voluntarios a "venenciar" líquidos en una copa a distancia, valorando su destreza, postura y limpieza.
- **Prueba 3: Montaje a Contrarreloj y Psicología de la Comanda.** Un reto donde los alumnos deberán realizar un montaje de mesa de alta gastronomía frente al público y gestionar una toma de comanda compleja (con clientes simulando alergias o peticiones inusuales), siendo evaluados por Javier Gil en cuanto a técnica, agilidad, pulcritud y trato.

12:45 – 13:15 | Mesa redonda: "¿Es la Sala una Profesión de Futuro?" Participan los tres ponentes respondiendo a las dudas del alumnado. Modera: Oscar Carrión.

13:15 - 13:30 | Conclusiones y cierre institucional

PONENTES:

La apuesta firme de Gastrouni es la creación de sinergias entre sus participantes, un valor añadido que desarrolla un nuevo concepto de formación que fomenta la relación entre profesionales profundizando en el conocimiento y uso de los nuevos sistemas de gestión en alimentación y bebidas.

El cuadro docente para estas jornadas está formado por maîtres, sumilleres y especialistas en dirección de operaciones y gestión del talento de prestigio nacional e internacional.

Eva Pizarro – Asistente de F&B y Gestión del Talento / RR. HH. Diplomada en Turismo y Sumiller (WSET 3), ha desarrollado su carrera en salas con Estrella Michelin (Arrop, Casa Marcelo, Fierro), al frente de su propio restaurante (Acio, 2 Soles Repsol) y como docente universitaria en Gasma. Aportará una visión integral de la restauración moderna, mostrando cómo la sala es la plataforma ideal para evolucionar hacia la gestión de negocio, el F&B y el liderazgo de equipos.

Javier Gil – Mejor Camarero del Año 2026 Con una sólida base formativa adquirida en la escuela de hostelería de Madrid, y recientemente galardonado como el mejor profesional de sala del país, Javier representa la nueva savia de la hostelería. Su trayectoria es el ejemplo perfecto para los alumnos del CCT: demuestra que el oficio de camarero es una carrera de prestigio que requiere técnica, psicología, idiomas y una profunda pasión por el servicio al cliente. Es maître en Gaytan, restaurante madrileño con 1 Estrella Michelín.

Álex Pardo – Mejor Sumiller de España 2023 Hostelero desde niño, y formado en la Escuela de Hostelería de Madrid y la Court of Master Sommeliers, es un gran referente en la gestión de bodegas y el servicio de bebidas a nivel nacional. Álex aportará su visión sobre el universo de los líquidos, demostrando cómo un servicio estratégico y de excelencia eleva la experiencia del cliente y la rentabilidad del restaurante. Tras forjar su trayectoria en diversos establecimientos de alta gastronomía y restaurantes con estrella Michelin, actualmente es somelier en Desde 1911, restaurante madrileño con 1 Estrella Michelín.