

Food & travel

NÚMERO 2 • ENERO 2019

ENTREVISTA • P.16

“A veces las cosas no salen como queremos, pero realmente merece la pena”

REBECA SÁNCHEZ
EXPERTA EN PASTELERÍA CREATIVA

TELEVISIÓN • P.46

Del papel a la TV

MD

ESCUELA DE
HOSTELERÍA Y TURISMO





MD

ESCUELA DE
HOSTELERÍA Y TURISMO

Food & travel

Editor: Vladimir Carbonell.

Consejo editorial: Vladimir Carbonell, Raquel Contador, Loreto Vieira, Eva Pardos, Sara Vilar.

Maquetación: Isabel Muniesa.

Depósito legal: Z-34-2018.

URL: <http://hosteleriayturismomasterd.es/>

Impresión: Departamento de Producción de Master.D.

Editorial: Master Distancia, S.A. Avenida Manuel Rodríguez Ayuso, 158. 50012 Zaragoza.

Teléfono: 900 315 315.

04.

Alianza Estratégica
Escuela de Hostelería y Turismo Master.D

06.

Entrevista
Teresa Remírez

10.

Entrevista
Fernando Becerra

12.

Entrevista
Christian Giraldo



16.

Entrevista
Rebéca Sánchez

20.

Entrevista
Ángela Valera

24.

Eventos
II Jornadas del vino

28.

Reportaje
¿Cómo ser el mejor maitre?

30.

Reportaje
Do you speak English?

32.

Reportaje
Azafrán de la Mancha

34.

Tips
5 tips para lograr el mejor ceviche

36.

Concurso
Proturchef 2018



42.

Concurso
II Concurso de Tapas

43.

Receta
Helado madarín de la mancha

44.

Receta
Ceviche de pescado

46.

Televisión
Food&Travel del papel a la TV

ALIANZA ESTRATÉGICA

LA ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO
Y EXPOMAQUINARIA

POR
VLADIMIR CARBONELL



“Para especializarse es necesario saber lo que sucede en el entorno laboral”

Uno de los principales propósitos de la Escuela de Hostelería y Turismo de Master.D es el acercamiento de los alumnos al mundo profesional. Entendamos que para especializarse en cualquier disciplina es necesario, además de conocimientos y tiempo para asimilarlos, una aproximación a lo que realmente sucede en el entorno laboral al que luego va a enfrentarse el estudiante.

Conocer procesos en la cocina de la mano de profesionales en activo, nuevas tendencias del mercado turístico aplicadas en hoteles, selección de productos y materias primas empleadas en restauración o protocolo utilizado en actos y situaciones, son algunos de los ejemplos para los cuales la Escuela invierte recursos y esfuerzo con el fin de ofrecérselo al conjunto de sus alumnos. Pero hoy nos centramos en algo nuevo e igualmente importante, el instrumental y la maquinaria profesional que sirven de herramienta a establecimientos de restauración para desempeñar eficazmente su labor.

De la mano de Expomaquinaria, la Escuela de Hostelería y Turismo de Master.D abre una nueva vía de acercamiento al mundo profesional. Expomaquinaria es una empresa dedicada a la distribución de las mejores marcas españolas y europeas de maquinaria y mobiliario de hostelería. Como ellos mismo indican: “hablar de nuestra empresa es símbolo de **seriedad, rapidez y profesionalidad**”.

Ambas empresas hemos firmado un acuerdo de colaboración mediante el cual la Escuela podrá tener acceso a diversos elementos profesionales utilizados en el mundo real. Estos serán mostrados a los alumnos por las distintas vías educativas que caracterizan a la formación abierta: elementos audiovisuales, talleres, clases...

La Escuela tendrá acceso a partir de ahora a elementos como envasadoras al vacío, hornos de convección mixtos o lavavajillas industriales entre los cientos de referencias con los que cuenta este gran distribuidor.

Estamos de enhorabuena por el cierre de este acuerdo, que nos permite seguir creciendo y mejorar los servicios ofrecidos a los alumnos y ex alumnos, ya que estos se podrán beneficiar de interesantes ventajas a la hora de proyectar sus negocios en restauración.



DE LA ILUSIÓN DE SER GOBERNANTA AL HECHO DE SERLO

TERESA REMÍREZ NOS CUENTA SU EXPERIENCIA
Y LOS REQUISITOS NECESARIOS PARA SER
GOBERNANTA

POR
SARA VILAR

¿Por qué elegiste tu formación de gestión de pisos y limpieza en alojamientos en Master.D?

Elegí Master.D porque me permitía compatibilizar los estudios con el trabajo, ayudándome a organizar un plan de estudio personalizado en función de mis posibilidades y contactar con el profesorado y entrenadores para una rápida resolución de mis dudas.

¿Cómo fueron los inicios de la formación?

Los inicios son siempre complicados, pero gracias a los talleres y a las clases en directo que se ofrecen sobre métodos de estudio (*mindfulness*, autoestima, etc.) pude amoldarme y avanzar fácilmente. También fue muy positiva la ayuda de la entrenadora para ponerme metas, objetivos, ganar confianza en mí misma y darme ánimos para seguir adelante.

Además, los profesores me explicaban en el momento todas las dudas que tenía, ya fuese por teléfono, por mail o a través del campus virtual.

¿Qué te llevó a querer dedicarte profesionalmente a ser gobernanta?

Desde hace años había trabajado en diferentes colectivos. Trabajé de limpiadora y ayudante de cocina en colegios mayores, residencias, hoteles y hospitales. Quería formarme más con el fin de avanzar profesionalmente.

Me apasiona mi trabajo y busco en él la perfección, cuidando siempre hasta el más mínimo detalle para ofrecer al cliente más de lo que espera.

Háblanos de tu experiencia en el proceso de acreditación de competencias

A través de Master.D me llegó información de la convocatoria de la Xunta de Galicia para la obtención de la acreditación de competencias.

Para poder presentarme rellené la solicitud en la web de la Consejería de Educación de la Xunta de Galicia.

“Master.D me ha permitido compatibilizar los estudios con el trabajo”

Posteriormente, adjunté toda la documentación requerida: justificación de mi experiencia profesional como gobernanta, certificados de formación y todos los cursos realizados relacionados con esta acreditación, currículo europeo, certificado de prácticas y mis datos personales.

En la misma web se colgó el listado definitivo de admitidos, indicando la fecha para la fase inicial de asesoramiento.

La primera fase fue el asesoramiento grupal con todos los admitidos, donde nos explicaron las siguientes fases de acreditación, dudas y consejos, para luego pasar al asesoramiento personal. Este segundo asesoramiento se realizó por la profesora asesora de la Consejería de Educación, que formuló preguntas de cada unidad de competencia, para ver mi dominio y conocimiento, así como orientarme en mi preparación de cara a la evaluación individual.

El siguiente paso fue solicitar la evaluación final de las tres unidades de competencia. Fui evaluada tanto por profesores, directores y profesionales de la rama de la hostelería. Dicha evaluación constó de una prueba profesional de competencia con preguntas prácticas orales y de una entrevista profesional.

Finalmente, me indicaron que había obtenido y demostrado el tener la competencia necesaria para tener el certificado Acreditación Profesional. Gracias a este título oficial ya puedo trabajar de gobernanta.

¿Qué sentiste al saber que lo habías superado?

Sentí una gran alegría, satisfacción y orgullo por conseguir la acreditación, por el esfuerzo dedicado a lo largo del curso y las prácticas y haber demostrado en las evaluaciones que poseo las cualidades y competencias que requiere el perfil de gobernanta.

Coméntanos qué destacarías de tu formación

Es una formación muy completa, que engloba todo lo que debe saber y hacer una gobernanta.

Destacaría el material que Master.D ofrece en el campus virtual, las clases en directo y los talleres, que te forman en aspectos profesionales: actitudes y aptitudes a tener en cuenta. También, quiero remarcar la gran ayuda que he tenido con mi entrenadora y el profesorado.

Por último, destaco la rapidez de gestión para poder realizar las prácticas en uno de los hoteles más valorados de Madrid, donde aprendí muchísimo, pudiendo compatibilizarlo también con el trabajo.

¿Trabajas actualmente este sector o en algo que esté relacionado con la gestión de pisos y limpieza?

Actualmente estoy trabajando como gobernanta en un hospital privado de Madrid, donde estoy aprendiendo mucho y tengo la oportunidad de poner en práctica todo lo que he estudiado y lo aprendido tanto en las prácticas como en los años que trabajé como limpiadora.

Actualmente colaboras con Master.D

Sí, soy alumna colaboradora de Master.D. He impartido varias sesiones, algunas de ellas sobre la Certificación de Profesionalidad.

Asimismo, participé en PROTURCON, la I Convención de Protocolo y Turismo de la Escuela, dónde impartí un seminario sobre la versatilidad de la gobernanta.

Son oportunidades para dar a conocer el papel y el perfil de esta profesión tan desconocida, pero tan importante.

¿Qué es lo que más te gusta del trabajo?

Uf... me gusta todo, pero lo que más es el trato con las personas de mi equipo, poder formarles, enseñarles, ayudarles a mejorar y también agradecerles y felicitarles por el trabajo bien hecho.

Otros aspecto que me encanta de mi trabajo es que aprendo de todos, me enseñan con las quejas y sugerencias, tanto de dirección como de pacientes, clientes o de miembros mi equipo.



“Seguiré formándome para saber dirigir, organizar y ofrecer lo mejor a todo el personal tanto interno como externo”



FERNANDO BECERRA

DIRECTOR EN EL GRUPO
PIERRE&VACANCES

POR
SARA VILAR



“Es como en la música, hay que tener los instrumentos bien afinados”

¿Quién es Fernando Becerra? ¡Buena pregunta! Vengo de la hostelería, de forma accidental o casual. Combinaba estudio y trabajo y caí en la hostelería. Comencé en recepción, botones, restauración, comercial... Estuve de auditor de noche durante muchos años y todo eso me curtió mucho.

Viajé. Eso ayuda mucho a ver cosas nuevas. Estuve en Inglaterra, Francia... Me fui formando dentro de los hoteles y haciendo formación particular. Me ha tocado dirigir desde hace 4 o 5 años hoteles de distintos tipos, complejos grandes como Origomare, que fue el primer reto fuerte que se me presentó.

¿A qué retos te enfrentas?

Los retos son diarios, son controlar toda la operativa, tener todo bien afinado. Es como en la música, hay que tener los instrumentos bien afinados. Debemos controlar desvíos a nivel presupuestario, de ocupación, cómo rentabilizar, reclutamiento por temporalidad como en mi caso, que no son de apertura permanente si no de apertura de 6 o 7 meses máximo.

Hay una temporalidad importante en gestión de restauración. Estar pendiente día a día de la satisfacción del cliente, redes sociales, qué dicen de nosotros, para tener acción-reacción en la crítica. Hay que aceptar y reconducir cualquier aspecto que nos pueda parecer que está bien y no es así desde el punto de vista de la clientela.

¿Qué aspecto es imprescindible para ser director?

Tener una visión amplia del sector. En mi caso haber pisado terreno me ha servido. ¡Pasión y tener ganas!

¿Cuál ha sido el mejor momento o recuerdo desde que eres director de hotel?

Complicado, complicado... Hay muchos buenos momentos. Incluso los malos yo los reconvierto en buenos, porque si no, no continuas...

¿Por qué alojarse en un establecimiento P&V?

Nuestro principal reto es satisfacer al cliente. Hay un esfuerzo bastante grande en ese sentido. En el complejo donde yo trabajo, por ejemplo, hay animación constante para tener contentos a los clientes.

Lo combinamos todo. Hay una sinergia entre todos los departamentos para que todo funcione bien. Hacemos reuniones constantes para planificar la semana y si hay algo que no va bien durante la semana, nos volvemos a sentar para reconducirlo.

¿Qué consejo le darías a alguien que quiere seguir tus pasos y convertirse en director de hotel?

Creo que tiene que conocer bien el terreno y para eso se necesita tiempo. Hablando vulgarmente, *que no se le caigan los anillos* a la hora de realizar cualquier trabajo. Hay que ser humilde en esto y en todo, es la clave.

Ser empático. Eso se aprende viendo todos los campos de batalla, no solamente el que compete a lo administrativo. Tener una carrera y un máster no te da la garantía de ser un buen director. Tienes que conocer bien el terreno y para eso tienes que andarte mucho el terreno.



CHRISTIAN GIRALDO

COCINERO EN PROYECCIÓN DESDE
LOS FOGONES DE IÑAKI OYARBIDE
Y COLABORADOR EN LA ESCUELA
DE HOSTELERÍA Y TURISMO
DE MASTER.D

POR
RAQUEL CONTADOR

“Me gustaría abrir un nuevo concepto de restaurante aplicando lo aprendido en Master.D”

¿Cuándo supiste que querías ser cocinero?

Cocino desde los 7 años, comencé con platos muy básicos en compañía de mi abuela, pero supe que quería dedicarme a esto cuando me apunté a la Escuela a los 16 años. Sentí que esto era lo que me apasionaba, se me dio bien desde el principio y sentí que era mi lugar.

Te avala una labrada trayectoria profesional y has trabajado con reconocidos líderes de los fogones. De todos ellos, ¿cuál consideras que fue tu padrino? ¿Quién te marcó más?

Sin duda fue Iñaki Oyarbide. Él fue quien apostó por mí y me dio la confianza necesaria para elaborar o crear platos, jugando con los sabores y los conceptos. Me hizo sentir como un chef por primera vez. Compartimos muchos momentos y puedo decir, orgulloso, que fue mi mentor; sin olvidar a mis otros jefes, ya que he crecido con todos, tomando lo mejor de cada uno.

Eres de Perú, cumbre internacional de la gastronomía y, de algún modo, embajador de los sabores de tu tierra en España. ¿Cómo definirías tu cocina?

Una cocina en constante evolución, rica en muchos recursos naturales con todos los microclimas del mundo, con mucha variedad de sabores e influencia de muchos países como: Japón, China, Italia y España, entre otros.

Actualmente trabajas en Metropolitan de Abascal, un concepto nuevo en restauración, ¿qué destacarías o qué es lo que lo hace único en su oferta?

He tenido la suerte de moverme en varios conceptos de cocina, pero en Metropolitan Abascal puedo decir que la

comida está enfocada hacia lo que es un club deportivo, apostando por comida sana y fresca. Todo es casero, hasta los postres.

Jugamos con sabores de varias culturas gastronómicas, mediterránea, asiática y latinoamericana, tratando de hacer platos equilibrados, sin abandonar los buenos sabores, la calidad, la cantidad y el precio.

Por otra parte, impartes talleres de cocina en la Escuela de Hostelería y Turismo de Master.D, ¿te está gustando la experiencia? ¿Imaginabas que algún día serías profesor?

Jamás me imaginé dar clases. Tengo que confesar que al principio pasaba mucha vergüenza, ya que nunca me había dirigido a tantas personas. Es una experiencia que me está gustando mucho, me gusta enseñar y poder compartir mis conocimientos con los alumnos. No obstante, tengo que aprender a ser mejor comunicador, pero gracias a las críticas y consejos de Raquel Contador y Ángela Varela, coordinadora y entrenadora del centro, estoy avanzando en este aspecto. Cada día aprendo cosas nuevas relacionándome con personas del ámbito.

La oferta gastronómica actual es una evolución, la variedad está servida, ¿cuál crees que es la tendencia a seguir? De todas las culturas, ¿qué gastronomía te llama más la atención?

Me llama mucho la atención la gastronomía asiática, sobre todo la *nikkei*, y, sin duda, la cocina mediterránea que para mí son las más saludables.

Como todo cocinero algún día querrás ser tu propio capitán, ¿es así? ¿Qué tipo de negocio te gustaría abrir? ¿Cómo definirías tu cocina?

Después de más de 15 años de experiencia me siento capacitado para abrir algo propio y ser mi propio capitán, espero terminar el máster pronto y seguir estudiando opciones para ver su viabilidad.

Me gustaría abrir un concepto nuevo de restaurante aplicando todo lo que he aprendido en el máster, en los hoteles, los restaurantes, etc. apostando por género fresco

bien manipulado, con técnicas modernas y divertidas, teniendo un trato muy personalizado con el público.

Mi cocina la defino como divertida, una experiencia de sabores, siendo consciente en todo momento para qué tipo de paladar va enfocado, con variedad y técnicas novedosas, mimando mucho los productos.

De la cocina española, ¿qué plato te ha sorprendido más? ¿Cuál es tu favorito?

Me gustan muchísimo los salmorejos y gazpachos. La primera vez que los probé no me gustaron, pero me gusta educar siempre mi paladar y, ahora, son mis favoritos y los preparo con frecuencia.

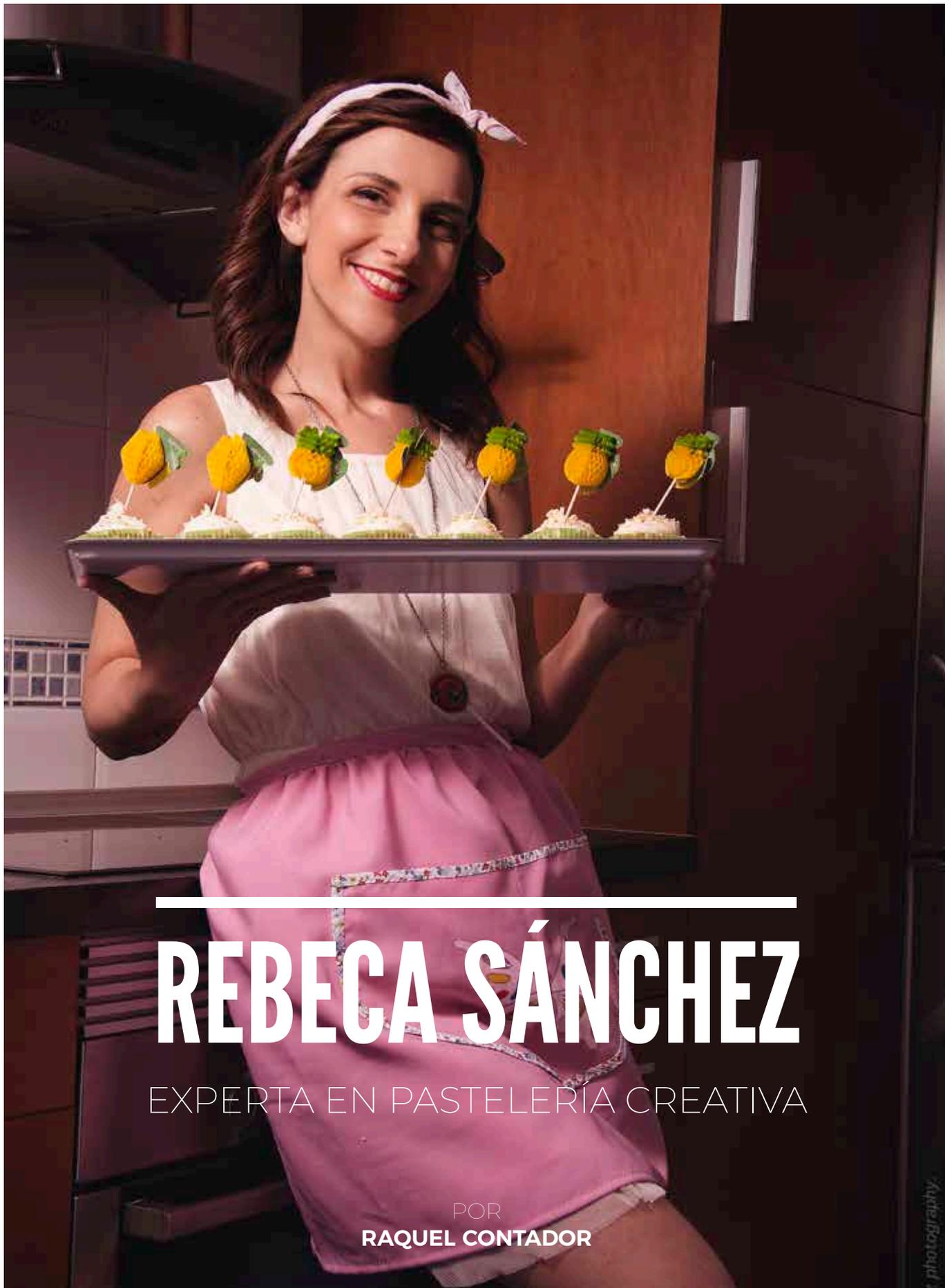
Por último, eres cocinero profesional, ya lo eras cuando iniciaste la formación en la Escuela de Hostelería y Turismo de Master.D, ¿por qué diste este paso? ¿Qué destacarías de nuestra formación?

Simplemente, porque me gusta estar actualizado. Es un mundo muy grande en el que jamás terminas de aprender. Siempre aparecen nuevas técnicas y conceptos que me deslumbran y tengo la necesidad de evolucionar como profesional y como persona.

Master.D me está nutriendo de muchos conocimientos. No dejo de aprender cada vez que me siento y me pongo a leer e investigar. Le estoy sacando el máximo provecho a este máster, mirando al futuro. Siento muchas ganas de seguir aprendiendo y alimentar mis conocimientos.

“Master.D me está nutriendo de muchos conocimientos, nunca dejo de aprender”





REBECA SÁNCHEZ

EXPERTA EN PASTELERÍA CREATIVA

POR
RAQUEL CONTADOR

photography

“No tengo nada que perder, hay que intentarlo todo”

¿Cuándo se despertó en ti el interés por la pastelería?

Siempre me gustó. Mis primeros pinitos fueron con mi madre en casa, luego en el instituto en aquellas famosas clases de hogar, pero si he de escoger un momento fue cuando me convertí en madre.

Hacer cumpleaños preciosos como los que veía en las fotos de blogs americanos me empujó a hacer *cupcakes*, una cosa llevó a la otra y, poco a poco, fui enredando cada vez más en la cocina. Fue entonces, cuando mi mejor amiga me dijo que tanto talento no podía guardármelo sólo para mí.

¿Qué te llevó a dar el paso de dejar tu profesión y hacer de tu pasión tu profesión?

En realidad, no llegué a tomar esa decisión, el destino lo hizo por mí. Aunque soy bióloga, la falta de oferta laboral me llevó a un trabajo como auxiliar administrativa en un *call center*. Era un trabajo que no me gustaba pero que me daba de comer, así que lo mantuve haciendo pastelería *amateur* y vendiendo a conocidos. Un día decidieron no contar más con mis servicios y fue lo mejor que me pudo pasar. Pensé: “ahora sí que no tengo nada que perder, hay que intentarlo”. Me puse a buscar escuelas de formación donde sacarme un título profesional.

Como pastelera, ¿qué destacarías de las creaciones actuales?

La capacidad de reinventar los clásicos, la búsqueda de formas imposibles que hacen las elaboraciones más apetecibles para el consumidor, la creación de dulces que nos nutren física y visualmente.

De los clásicos, ¿cuál es tu perdición?

La tarta de manzana o un buen *cheesecake* horneado. Me encanta lo simple.

De las novedades, ¿cuál te ha sorprendido más?

No considero que haya nada nuevo, no soy amiga de usar *polvitos* que es como yo llamo a todos esos productos que se usan para conseguir texturas imposibles.

A mí lo que me sorprende es la mente de los grandes pasteleros para hacer creaciones imposibles, esculturas de chocolate que no tienen nada que envidiar a una de material no comestible...

¿Alguna en mente y pendiente?

Tantas que podría llenar páginas, supongo que una escultura de chocolate o creaciones con caramelo isomalt.

Desde que finalizaste el curso en la Escuela de Hostelería y Turismo de Master.D, has logrado una trayectoria excelente, has perfeccionado técnicas y ganado seguridad. Ahora estas trabajando en un nuevo proyecto que pronto verá la luz, un sueño hecho realidad, ¿nos cuentas un poco?

Bueno, es un proyecto que en cuanto me lo contaron deseé con todas mis fuerzas ser la elegida y así fue. No os puedo contar mucho porque va a ser una sorpresa; sólo que para mí, como profesional, supone mucho a nivel de realización y reconocimiento en el gremio.

“Me sorprende la mente de los grandes pasteleros para hacer creaciones imposibles”



Seguro tienes en mente obras curiosas, ¿nos desvelas alguna?

Los sabores van a ser sorprendentes. Jugaré con sabores sencillos y muy de estilo americano con una metodología más francesa o de alta pastelería. También habrá un guiño a Asia, ya que el proyecto está muy orientado a sus sabores y técnicas.

No es fácil llegar donde uno quiere y llegar en hostelería requiere además un gran chute de pasión y ganas. Has tenido buenas experiencias laborales y no tan buenas, pero has seguido siempre firme en búsqueda de nuevas aventuras y ahora llega la recompensa, ¿algún consejo para nuestros alumnos, tus alumnos en ocasiones?

Mi consejo siempre es el mismo, quien ha venido a alguno de mis talleres me ha oído repetirlo hasta la saciedad: “si de verdad te gusta, lucha por ello, a veces las cosas no salen como quisiéramos y se hace duro, pero realmente merece la pena y todo esfuerzo tiene su recompensa”.

Por cierto, ¿cómo está siendo tu experiencia como colaboradora de la Escuela?

Gratificante y maravillosa, de hecho, espero algún día llegar a enseñar mucho más. A día de hoy, creo que mi meta a futuro es la enseñanza.

Para finalizar, ¿cuál es tu ídolo a seguir? ¿Un libro imprescindible para todo pastelero?

Mi ídolo es Jordi Bordas en España y a nivel internacional Dinara Kasko. Y si tuviera que recomendar un libro, primero, preguntaría para qué, porque hay un sinnúmero de libros que uso. Si es para hacer tartas básicas americanas recomiendo *La Biblia de los Pasteles* de Rose Levy, para bollería el de Xavier Barrigá y de pastelería moderna supongo que *Sweetology* de Josep María Rodríguez o cualquier recopilatorio de recetas de las revistas *Dulcypas* o *So Good*. Es un mundo cambiante y creo que lo mejor es tener cuanta más información mejor, cada uno tiene su estilo, sabe con qué técnicas trabaja más cómodo.



“A veces las cosas no salen como quisiéramos y se hace duro, pero realmente merece la pena”

II semana de **HOSTELERÍA** y **TURISMO**





ÁNGELA VALERA

DOCENTE DE MASTER.D

POR
RAQUEL CONTADOR

“Nuestro objetivo es formar buenos profesionales en este sector”

¿Qué labor desempeñas en la Escuela?

Mi actividad principal como parte del equipo docente de la delegación de Madrid es ser el primer frente de contacto con los alumnos, encargándome de la planificación, seguimiento y orientación en el progreso y avance de los distintos cursos de la Escuela de Hostelería y Turismo. En tres palabras queda dicho, pero su desarrollo es mucho más complejo y laborioso.

Estos cursos están cargados de actividades, con lo cual también desempeño una función de eslabón entre la central de Zaragoza y nuestra delegación de Madrid. Organizo calendarios mensuales de talleres, acompaño tanto a los expertos como a los alumnos a realizarlos, visitamos ferias, seminarios, hoteles, tiendas especializadas... Acciones que me hacen tener una visión completa por parte de los alumnos, sus opiniones, sugerencias..., y de los profesionales, lo que nos ayuda a seguir diseñando calendarios más atractivos y de calidad, ajustándolos a lo que nos demandan nuestros alumnos, con el objetivo de formar a buenos profesionales en este sector.

¿Cómo ves la evolución de los cursos desde que se creó la Escuela de Hostelería y Turismo de Master.D hasta día de hoy?

La mejora es indudable, los contenidos son de nivel

pero donde hemos dado un salto cuantitativo es en el crecimiento de actividades en las delegaciones y en las ofertas de empleo. También destaco la consecución de prácticas en empresas por parte de nuestros alumnos. Nuestra evolución se ve claramente en las redes sociales, a través de una creativa cartelería de nuestros eventos, el aumento de seguidores y las reseñas positivas.

¿Qué destacarías de la formación ofrecida?

Aparte de lo anteriormente dicho, sin duda, el equipo de personas, profesores, orientadores, entrenadores y otros muchos que están detrás. Estamos ahí, les ayudamos a cumplir con el objetivo por el cual nos eligieron y se matricularon con nosotros. Su objetivo es el mismo que el nuestro.

También destaco los centros, porque es el lugar de encuentro, donde se materializa su formación.

En general, consideras que los alumnos están contentos con los cursos, ¿qué es lo que más les gusta?

Sí, están contentos, contando que nunca llueve a gusto de todos. Están muy contentos con las actividades de ponerse el delantal, las catas de vinos y otras acciones de interés.

¿Qué impresiones te llegan?

Tenemos un perfil muy amplio de alumnos y de las cosas más valoradas entre ellos es la flexibilidad. La mayoría de nuestros alumnos trabajan o cuidan de sus hijos o de sus mayores, preparan otros estudios o viven lejos de la ciudad y se pueden permitir seguir formándose.

Nuestra metodología encaja muy bien con el estilo de vida actual. Por ejemplo, uno de nuestros alumnos trabajaba en un barco realizando cruceros fuera de España. Desde hacía 15 años quería volver a su país, pero antes quería formarse para cambiar de actividad, no de sector (turismo). Se matriculó con nosotros porque podía estudiar a distancia, siguió todos los pasos que le indicamos y finalizó el curso. Se examinó, hizo las prácticas en una empresa que al finalizarlas lo contrató. Este alumno ha cumplido su sueño y ha sido posible gracias a la metodología que ofrecemos desde Master.D.

La Escuela de Hostelería y Turismo está en plena proyección, ¿cómo ves el proyecto de la Escuela en 5 años?

Si vemos la trayectoria desde el inicio de la Escuela hasta fecha de hoy, considero que proyección ambiciosa con un objetivo claro: “ser referentes en formación abierta en el sector de la Hostelería y el Turismo”.

Como comensal, ¿qué ingrediente no puede faltar en tu cocina?

Las especias.

Como viajera, ¿un destino?

He ido cambiando con el tiempo, ahora os diría, cualquiera cerca del mar.

A nivel personal, ¿te gustaría realizar algún sueño que aún te ronda en la cabeza?

He vivido en distintas provincias de España y me gusta integrarme en nuevas culturas. Ahora me gustaría vivir fuera de mi país unos años.

Finalmente, ¿qué es lo más gratificante de tu trabajo como profesional en el sector de la enseñanza?

Suena muy convencional, pero me encanta poder ayudar a personas para que cumplan sus metas. Además, creo profundamente que la formación te hace más libre y más feliz, no hay evolución sin educación.

“Nuestra metodología encaja muy bien con el estilo de vida actual”

PROTURCON

Convención Protocolo y Turismo MD



III JORNADAS DEL VINO

UNA CITA IMPRESCINDIBLE
EN EL CALENDARIO DE LAS ESCUELA
DE HOSTELERÍA Y TURISMO



POR
EVA PARDOS



*Un día intenso y magnífico
donde aprendimos,
catamos y discutimos
de vinos, que es una de
nuestras grandes pasiones*

El pasado año acogimos en nuestra sede de Zaragoza las **III Jornadas del Vino**, una cita ya imprescindible en el calendario de la Escuela de Hostelería y Turismo.

Pedro de Diego, nuestro profesor titular del curso de Sumiller, fue el encargado de inaugurar las jornadas, con una clase magistral sobre análisis sensorial. Tras el marco teórico pasamos a la cata profesional. En esta ocasión elegimos vinos de las denominaciones de origen de Aragón: **Cava Reyes de Aragón, La sastrería y Aragonia.**

Tras la cata degustamos dos tapas de la tierra que habían preparado los alumnos de cocina, dirigidos por nuestro profesor Hugo López: cachirulo de longaniza de Graus batida con mermelada de pimiento verde frito, marinado con el vino **Gewürztraminer Pirineos Selección**, y canelón de ternasco de Aragón con salsa de trufa, maridados con **Care Viñas Viejas.**



Durante las jornadas contamos con la presencia de expertos vinícolas: Alberto D'á Pena, Víctor Gálvez, Mariano Navascués y Raúl Igual

Pasado el ecuador de las jornadas, disfrutamos en una amena mesa redonda, donde se debatió sobre el presente y futuro de la figura del sumiller profesional en la restauración del siglo XXI. Contamos para ello, además de Pedro de Diego, con la presencia de:

- **Alberto D'á Pena:** Enólogo y director del Higher Máster en Sumillería y mercados del Vino. Propietario de

Enoteca Khantaros (sala de catas) con más de 1.000 referencias de España y el mundo.

- **Víctor Gálvez:** Sumiller de Makro España y creador del primer proyecto vinícola del vino blanco Arnold Gewurztraminer.
- **Mariano Navascués:** Máster en Viticultura, Enología y Marketing del Vino. Es asesor en comunicación vitivinícola y colaborador habitual en nuestros cursos.

Como broche de oro, contamos con Raúl Igual, *Advanced certificate in wines and Spirits*, W.S.E.T. y *Advanced level of the Court of Master Sommelier's education program*. Regenta el restaurante Yaín en la ciudad de Teruel. Ostenta el prestigioso galardón **Mejor Sumiller Oficial de España**, en San Sebastián en el año 2010, y ha sido el único candidato español a **ASI Mejor Sumiller del Mundo** en Tokio y **ASI Mejor Sumiller de Europa** en Mónaco. Fue finalista del premio **Nariz de Oro** y semifinalista de la **4ª Copa Jerez** en 2010.

III Jornadas



del vino

Garantía de formación, seguro
de empleo.

¿CÓMO SER EL MEJOR MAITRE?

¿CUÁLES SON LAS CUALIDADES DE UN BUEN
MAITRE O JEFE DE SALA?

POR
EVA PARDOS



“Solo hay una primera oportunidad para causar buena impresión”



Según las estadísticas, el 60% de los clientes vuelven a nuestro establecimiento por el trato recibido. Con este dato nos podemos hacer una idea de la importancia del maitre y jefe de sala en el negocio.

La principal premisa es la formación. Un maitre debe ser un profesional formado. Este perfil es altamente demandado por el negocio y un buen jefe de sala es un valor al alza en los restaurantes y otros negocios de restauración.

Pero más allá de la formación, te damos aquí unas cualidades que debe tener el jefe de sala:

Gestión del estrés y empatía, saber comprender a nuestros clientes. No se trata de ponernos en su piel, sino de comprenderlos, escuchar al cliente y saber adelantarnos a sus deseos, además de hacer una correcta gestión de las emociones y ser capaces de no llegar al final del día malhumorados.

Puntualidad, buena presencia y exactitud, debemos

proyectar una imagen correcta y rigurosa de nuestro trabajo, ya que el cliente nos va a *calar* en los primeros minutos y ya sabemos que solo hay una primera oportunidad de causar buena impresión.

Buen comunicador, ya que de él depende la comunicación con cocina. Debe ser claro, conciso y concreto es sus comunicaciones para no llevar a equívoco. Será su responsabilidad tratar directamente con el jefe de cocina o chef.

Y por último, el jefe de sala debe ser **un buen gestor de equipos**, de él dependerá el éxito o el fracaso del servicio. No se trata de mandar o dictar órdenes a diestro y siniestro, se trata de la buena gestión de las personas, saber escuchar a nuestro equipo, saber sus cualidades y darles exactamente lo que necesitan.

El maitre debe ser un conjunto de las cualidades descritas, un porcentaje de cada una y en el equilibrio encontraremos el buen hacer y el saber estar de un gran profesional.

DO YOU SPEAK ENGLISH?



POR
LORETO VIEIRA

“Companies increasingly need more workers who speak different languages”

It is well known that the ability to speak different languages brings us great benefits that range from personal growth (it improves memory, reading comprehension, provides independence and favors the construction of our personal identity) to professional growth (there is no doubt that each language included in our resume opens doors to new job opportunities).

We live in a world in constant change and during the last decades that change has become even more obvious. Nowadays the business world has globalized, crossing borders is easier than ever and global connections have turned us into a world village. And, what is one of the first consequences of this process? Companies increasingly need more workers who speak different languages to market their products and deal with their potential customers.

What about tourism sector?

Noticeably, tourism sector has also suffered a similar evolution and definitely, workers in the tourism sector are among the most affected by these changes. The knowledge beyond the mother tongue is an essential resource that has currently become more and more relevant given the high qualification of professionals around the world.

At the present time, it is a basic condition for any company with future prospects, to have the best possible staff, and the mastery of several languages is an added value that makes a great difference, specially in a country like ours with more than 75 million of foreign tourists per year.

Which language should I choose?

The need to master English today is an indisputable fact. As we just said, we live in a world where international relations are becoming more important every day and where the language of communication par excellence is English. For all tourism professionals, English is a basic tool whatever their field is, from the tourist information to the management of tourist activities, without forgetting accommodation, transport and catering companies.

Lets take the Hotel industry in our country as an example. Well, we can easily confirm that most Spanish hotels demand from their workers the knowledge of a language other than Spanish. English is the most important, that's true, but also other languages depending on their usual audience or the proximity to other foreign-speaking countries.

Where do I begin?

We all have failed experiences with foreign languages in general, and English in particular. But there is no reason to be afraid of the challenge. In fact, if you are decided to become the best professional you can you have the motivation you need to succeed, and if you have that, you have half of the job done.

Once you have the motivation, constancy and practice are fundamental. Look for a specialized course in your sector, one that includes grammatical bases, of course, but also tons of conversations, listening exercises, role plays of real day life situations and, above all, one that constantly motivates you to go on learning.



AZAFRÁN DE LA MANCHA

LA DOP AZAFRÁN DE LA MANCHA VISITA
MASTER.D BARCELONA

POR
RAQUEL CONTADOR



En Master.D Barcelona hemos recibido una esperada y ansiada visita. Pedro M. Pérez, gerente de la DOP Azafrán de la Mancha, estuvo con nosotros para acercarnos al mundo del azafrán: conocer su cultura, su uso correcto y que nuestros alumnos pudieran ponerlo en práctica creando sus propias recetas.

La Escuela de Hostelería y Turismo de Master.D tiene un convenio con la DOP del Azafrán. Han diseñado conjuntamente una ruta para expandir su aroma en los distintos centros que la Master.D tiene en España. Barcelona ha sido una de las ciudades elegidas en este primer viaje; ha sido un placer participar con nuestros alumnos.

Pedro habló de la denominación de origen del Azafrán de la Mancha, desde sus inicios hasta las peculiaridades de la especia. Además, hizo un repaso por la historia de su especia y su valía en el mundo gastronómico.

A continuación, aprendimos a hacer una diferenciación visual y olfativa de los distintos tipos de azafrán con el fin de tener las directrices necesarias para diferenciar un azafrán común de un azafrán con DOP.

Finalmente, la sesión concluyó con la presentación de los platos realizados previamente por nuestro alumnado. En este sentido, nos sentimos orgullosos por las elaboraciones presentadas.

Tuvimos la suerte de contar con un jurado impecable, integrado por Daniel, alumno de cocina de Master.D que acaba de abrir su propio restaurante en Barcelona, Sergio, parte del equipo docente de la Escuela de Cocina Terra D'Escudella y Adrián, ex concursante de Masterchef y cocinero en el *camping* Creixell de Tarragona, con el que contaremos próximamente en un nuevo ciclo de talleres.

Tras una pequeña y clara deliberación, la alumna Kelly Daniela se alzó con la victoria con un postre a base de mango, yogur y azafrán con pistacho esparcido por encima.

Estamos muy contentos y agradecidos con la oportunidad que nos han brindado desde la DOP del Azafrán de la Mancha, mostrándonos un correcto y mejor uso del azafrán.

5 TIPS PARA SER UN BUEN RECEPCIONISTA

POR **SARA VILAR**

La profesión de recepcionista requiere de muchas ganas y vocación por el trato al cliente. Sin embargo y aun siendo muy importante, no es lo único que se necesita.

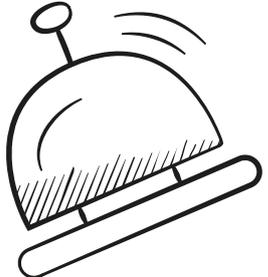
Se trata de un puesto enfocado al turismo y en la mayoría de los casos tiene que relacionarse usando otras lenguas con un cliente internacional que puede llegar al hotel en horas intempestivas desde la otra parte del mundo.

El recepcionista es la cara visible, el primer impacto que recibe el cliente cuando llega al hotel. Por ese motivo es muy importante que además de buena presencia, el lenguaje corporal sea también cordial y dispuesto. Se va a trabajar con clientes muy diferentes, por tanto, sus necesidades también los son y se debe ser diligente para atender sus deseos de forma adecuada.

No resulta fácil puntualizar las características más importantes en una profesión como es esta, pero hemos aglutinado las disciplinas más importantes. Los podemos categorizar en los siguientes 5 puntos o tips:



- 1.**
FORMACIÓN
 El sector turístico es tan cambiante que requiere de un continuo reciclaje.
 Ofimática, manejo de redes sociales, nociones de protocolo o el conocimiento de idiomas van a permitir que la experiencia del cliente sea completa.
- 2.**
PREDISPOSICIÓN
 Un cliente valora muchísimo que las personas que atienden sus peticiones tengan una buena predisposición. Las atenciones que reclama un cliente son distintas y variopintas por lo que precisan de cierta flexibilidad.
- 3.**
EMPATÍA
 Ponerse en el lugar de otra persona no siempre es fácil, no obstante, un recepcionista debe tener un carácter que tenga esta cualidad ya que le ayudará a comprender mucho mejor a su cliente y a resolver de manera ágil y apropiada cualquier menester, adelantándose a las peticiones del cliente y maximizando su satisfacción.
- 4.**
DISPONIBILIDAD
 El sector turístico y más concretamente el hotelero, es un sector que nunca duerme. En muchos casos, la época no lectiva del resto presenta picos de trabajo y alta ocupación, por lo que es imprescindible que un recepcionista se adapte a los turnos de trabajo y al trabajo en días festivos.
- 5.**
ENTUSIASMO
 No se trata de ser efusivo en el trato, pero sí de reflejar vocación y muchas ganas por agradar y dar un trato excelente al cliente.



CURSO DE RECEPCIONISTA DE HOTEL



Sesiones de
clases en
directo con tus
profesores.

Prácticas
profesionales
en cadenas
hosteleras de
primer nivel.

MD

ESCUELA DE
HOSTELERÍA Y TURISMO

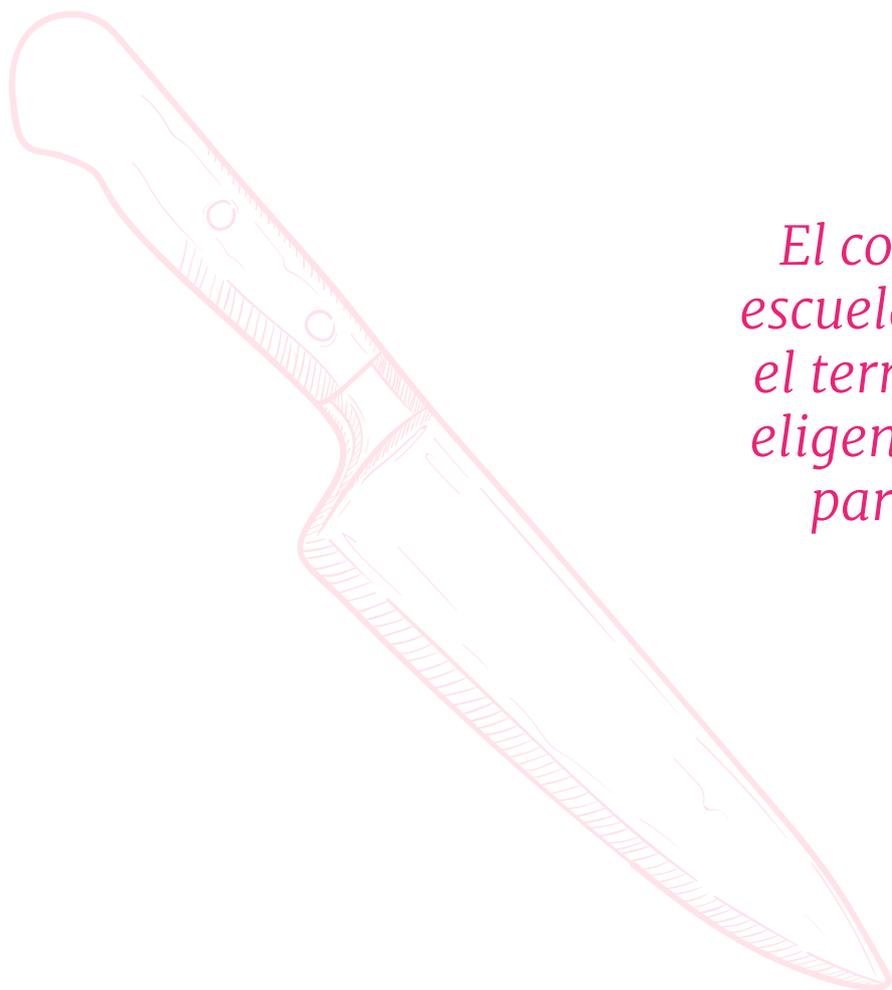


EXPERIENCIA DE ALUMNOS MASTER.D EN PROTURCHEF 2018

NUEVAS COMPETENCIAS, TENSIÓN
Y SATISFACCIÓN: EVOLUCIÓN



POR
RAQUEL CONTADOR



El concurso va dirigido a escuelas de cocina de todo el territorio nacional, que eligen al mejor candidato para que les represente

Desde la Escuela de Hostelería y Turismo de Master.D siempre animamos a los alumnos a participar en concursos, más allá de que resulten vencedores o no, el premio es la experiencia que se llevan. Este año, hemos tenido la suerte de vivir la **II Edición de ProturChef**, ya que cuatro de nuestros alumnos pasaron a la semifinal.

El evento tuvo lugar del 15 al 18 de marzo de 2018 en Sa Coma (Mallorca), en **Protur Biomar Gran Hotel & Spa 5***, referente culinario del levante mallorquín, presentado por dos grandes de la cocina, los chefs Tomeu Caldentey y Koldo Royo.

El concurso va dirigido a escuelas de cocina de todo el territorio nacional, que eligen al mejor candidato para que les represente durante todo un fin de semana, lleno de actividades entre la gastronomía y el turismo, con visión 360°.

Nuestras estrellas fueron: Tolo Juliá Adrover, Domingo Antonio Rosa Abreu, Daniel Montes y Jerine A Quemades. Aline Vergara y Mari Ángeles Lozano, de nuestro equipo de Master.D Mallorca, estuvieron con los alumnos en todo momento y nos mantuvieron informados de cada instante. Pero, sin duda, nadie mejor que los propios protagonistas, para contarnos cómo vivieron esta experiencia. Así que os dejamos con su testimonio, único para cada uno, con su esencia particular.



“Fue una experiencia inolvidable e insuperable”



Jerine A Quemade, alumna del curso de Cocina y Restauración en Master.D Valencia

Doy las gracias a la Escuela por confiar en mí y por haberme dado esta gran oportunidad. Fue una experiencia inolvidable e insuperable. Nunca hubiera imaginado que pudiera llegar a este punto en mi vida. Desde el primer día que llegué a Mallorca y nos recogieron en el aeropuerto sentí tranquilidad, porque nos trataron de forma muy cercana. El hotel era impresionante y el trato que nos dieron exquisito. Cualquier cosa que necesitábamos, la teníamos. Tanto yo como mis compañeros nos sentimos muy arropados por la organización y el chef David nos ayudó en todo momento.

Respecto al concurso, fue una experiencia con mucha emoción. Por mi parte, tuve un problema técnico, porque uno de los ingredientes que necesitaba (la mano de buddha) no lo tenían. Tuve que improvisar para conseguir, más o menos, el sabor y aroma que necesitaba. Tampoco tuve unos coladores que necesitaba. Perdí tiempo en limpiar herramientas de procesos y ello me quitó puntos. En fin, fallos técnicos y logísticos por la falta de costumbre en este tipo de competiciones.

Ya en el escenario, uno de los jueces me comentó que me vio muy organizada en el trabajo y que lo hacía muy bien. Además, me dijeron que mi plato era sabroso, aunque le faltaba estar mejor presentado. En resumen, todos me dijeron que tengo fondo de cocinera y con eso me quedo. Estoy muy contenta con las críticas constructivas que me hicieron.

No solo los jueces reconocieron mi plato, sino también el personal del hotel, que se sorprendieron cuando vieron que usé sprite para cocinar el cordero.

El chef Koldo Royo me gustó mucho, con su constante sonrisa y positivismo. Además he ganado amigos y he entablado más relación con mis compañeros de Master.D, por ejemplo con Tolo, un gran profesional y aún mejor persona. En definitiva, ha sido una experiencia maravillosa y memorable.

Con respecto a la pregunta: **¿por qué participar en concursos de cocina?** Pues por mi parte, participar en un concurso no es solo competir ni enseñar lo que puedes hacer, sino también aprender, conocer gente, ampliar conocimientos sobre cocina y compartir sabiduría. Y, lo más importante, tener la aceptación de todo los consejos de los jueces y usarlo para mejorar las técnicas.

Tolo Juliá Adrover, alumno del curso de Cocina y Restauración en Master.D Mallorca

Cuando Master.D me propuso participar en el concurso ProturChef, no me lo pensé demasiado y me apunté sin saber exactamente cómo era el concurso.

A medida que se acercaba la fecha y viendo el gran seguimiento por parte de la organización del concurso, me di cuenta que me encontraba ante una oportunidad única. El día de la entrada en el hotel donde se realizaba el concurso fue como estar en un sueño. Las instalaciones, el montaje, la organización y el elenco de invitados para el concurso era de traca.

Nos presentaron el concurso y a los otros participantes, que más que rivales se convirtieron en un equipo que se apoyó en todo momento y de los cuales solo puedo contar cosas buenas.

Cuando me tocó participar en la primera semifinal todo el equipo de cocina de Protur se implicó al 100% y nos apoyaron en todo momento. Me sentí muy a gusto y agradecido al personal del hotel.

Conforme avanzaba el fin de semana el nivel y la dificultad subían y aunque estaba seguro de mi plato, no tenía claro que pudiera estar entre los seis mejores. Llegó la tarde del sábado y con ella la final con el jurado de “súper lujo”. **El hecho de poder pasar a la final ya me preocupaba un poco, ya que ante ese jurado (Susi Díaz, Paco Roncero, Hernan Luchetti, etc.) tenías que sacar tu mejor versión para no defraudar.**

El jurado nos reunió a todos para notificar los nombres de los 6 finalistas y el primer finalista fui yo, casi me da algo, mi cabeza empezó a trabajar ya en el plato de la final.

Antes de la final pudimos disfrutar de un *showcooking* de **Paco Roncero**, que nos dejó a todos boquiabiertos, y una conferencia de **Susi Díaz** en la que contó desde sus orígenes hasta hoy, inundó de emoción la sala de conferencias. La verdad, **cada vez estaba más seguro de estar en una experiencia inolvidable y de la que**

quería disfrutar cada segundo.

En la final me sentí muy cómodo, incluso relajado. Estaba contento con el resultado de mi plato y las valoraciones de un jurado excepcional fueron bastante buenas. **Me encontraba ante la satisfacción de haber hecho un buen trabajo.**

Al final obtuve un quinto puesto, pero súper orgulloso del trabajo hecho. Disfruté de la comida con mi familia y el resto de compañeros, ahora ya amigos, y las palabras de los cocineros del hotel: “para nosotros, tu plato era de los mejores”, hicieron que la comida fuera especial e incluso llena de emoción.

En resumen, fue un fin de semana muy intenso y emocionante al estar a un metro de estos monstruos de la cocina. Estoy seguro al decir que han sido los días más espectaculares de mi vida como cocinero, ¡ojalá tenga muchos más como estos!



“El compañerismo entre todos los concursantes era una constante”



“Me siento muy agradecido con Master.D por darme la oportunidad”

Domingo Antonio Rosa Abreu, alumno del curso superior de Cocina y Pastelería, Master.D Mallorca

Mi experiencia en el concurso fue muy buena, mejor dicho, fue una pasada. Aprendí mucho de todos mis compañeros, procedentes de diversas partes de España, así como del jurado de lujo que nos acompañó.

Como estudiante de cocina siento un gran agradecimiento hacia la Escuela de Hostelería y Turismo de Master.D por permitirme estar en este evento tan importante. Sin duda repetiría.

Así mismo, el equipo de la organización estuvo en todo momento con nosotros, muy atento siempre. Contamos con una cocina bien equipada con todas las herramientas al uso. Este tipo de eventos motiva para seguir avanzando, pero hasta que no lo vives no eres consciente de ello. Para todos los profesionales y alumnos es un paso más, es crecer, con tensión y con disfrute.



Daniel Montes Tejedor, alumno de alumno del curso superior de Cocina y Pastelería, Master.D Madrid

El participar en el concurso ProturChef me ha aportado muchísimas cosas positivas. Debo destacar que una vez que estas allí el hecho de concursar pasa a un último plano. La atención que te ofrecen, las instalaciones y todas las comodidades hacen que te olvides de que es un concurso y que te relajes y puedas disfrutar de tu tiempo hablando con otros compañeros de profesión, asistiendo a conferencias de chefs muy importantes, entre otras cosas. Al final, lo que consigues es aprender muchísimo. Volví del concurso con muchas ideas para poner en práctica y nuevos aprendizajes.

“Participar en el concurso me ha aportado muchas cosas positivas”

ALGUNOS EVENTOS REALIZADOS POR LA ESCUELA

Conociendo a la gobernanta

Presente: **Sandra Martínez**
 Vice de RR.HH.

29 de noviembre
 a las 10:30 h.

En Master.D Mallorca
 ¡Apúntate en el campus virtual a esta formación!

mo master.d

TAPAS CREATIVAS

Presente: **Hugo López**
 Inscríbete en tu delegación a través de campus virtual

23 de noviembre
 a las 12 h.

En Master.D Tarragona
 ¡Apúntate en tu delegación!

mo master.d

Tapas navideñas al estilo mexicano

Presente: **Rafael Pérez**
 Inscríbete en tu delegación a través de campus virtual

3 de diciembre
 a las 12:00 h

En Master.D Bilbao
 ¡Apúntate en tu delegación!

mo master.d

Clase teórica-práctica

Tapas de autor con Rafa Prades

Cocina **sin** fuego: métodos de conservación

29 de noviembre
 de 18 a 20 h

En Master.D Huelva
 ¡Apúntate en tu delegación!

Plazas limitadas
 Inscríbete en tu delegación

mo master.d

Clase teórica-práctica

especias con Rafa Prades

Cocina **sin** fuego: métodos de conservación

29 de noviembre
 de 18 a 20 h

En Master.D Huelva
 ¡Apúntate en tu delegación!

Plazas limitadas
 Inscríbete en tu delegación

mo master.d

Taller de **Panes de Navidad**

25 de noviembre
 a las 11 h.

LA DENT SUCREE
 17 Angel Coloma 7 Alicante

Presente: **Tomás Ledezma**

Inscríbete a través del campus virtual

mo master.d

Menu tradicional

¡Sin otros costes adicionales!

Taller de recetas tradicionales
 Realizado acompañado de un experto en catering y cocina

5 de noviembre
 de 17 a 20 h.

En el Mercado de Abastos de Triana
 Plaza de Triana, Sevilla

Plazas limitadas
 Inscríbete en tu delegación

mo master.d

¿Qué hay al otro lado de recepción?

Presente: **Mª Rocío Santiago**
 Vice de Atención al Cliente y Formación

24 de octubre
 a las 11:30 h.

En Master.D Barcelona
 C/ Costa Brava, 210 E-08038

on-line en el campus virtual

¡Apúntate en el en tu delegación!

mo master.d

Demostración Merrychef

¡Forma de robotizada de cocina automática!

4 octubre
 a las 12 h

En Master.D Zaragoza
 Calle Navarra, 13

Presente: **Antonio Pascual**
 Chef de cocina y responsable de formación

¡Entra e infórmate!

mo master.d

II CONCURSO DE TAPAS

POR
RAQUEL CONTADOR

El pasado año se celebró el **II Concurso de Tapas Horeca Sin Gluten por Dr. Schär Foodservice**, para alumnos y alumnas de escuelas de hostelería de la Comunidad de Madrid. Una iniciativa que desde la Escuela de Hostelería y Turismo de Master.D apoyamos desde el inicio y en la que estamos encantados de participar.

Este año, **Ingrid Rodríguez**, alumna del curso superior de Cocina y Pastelería, nos representó con su tapa dulce “Helado Mandarín de la Mancha”, una fusión entre la cocina oriental y la española, una sorpresa en toda regla por el **juego de sabores, temperatura y textura** que ofrece.

¿Cómo viviste la experiencia del concurso Schär?

Con una intensidad que se acrecentaba a cada hora, pasando a ser un “mezclum” de nervios a millón el día de la competición; asombro por el nivel del evento, admiración por la estatura culinaria de los jueces y demás competidores e incredulidad por mi parte al ver uno de mis sueños haciéndose realidad.

¿Qué fue lo mejor y qué lo peor?

Hubo muchas cosas buenas como el apoyo de la Escuela agarrada de la mano de Raquel Contador, la compañía de talentos descollantes de la gastronomía, la oportunidad de darse a conocer en este mundo, el aprendizaje, la adrenalina, la calidad de la gente, el ambiente... Pero, si he de escoger, diría que los sabios consejos del chef Roberto Capone fueron el clímax de toda la experiencia.

Lo peor, el indescriptible nerviosismo de verme en el ojo del huracán, bajo la mirada escrutadora de jueces, patrocinadores, competidores, prensa especializada...

¿Animarías o recomendarías a otros alumnos a que participen en concursos del sector?

Fue una experiencia alucinante, no hay aprendizaje más enriquecedor y satisfactorio en lo personal que verse cara a cara con algo más retador que la realidad laboral misma: una competencia. Eso sí, antes, aseguraos de estar en buenas condiciones cardíacas.



HELADO MADARÍN DE LA MANCHA

ELABORACIÓN

Crema: Infundionar el azafrán con una 1 cc de agua tibia, intervenir el helado con el azafrán y dejarlo en el congelador.

Granaché: Derretir el chocolate en una cacerola al baño de maría, agregar la crema de leche, la confitura de naranja china, retirar del fuego y agregar la ginebra. Llevar la mezcla a un molde de bombones y refrigerar hasta que esté sólido.

En un molde redondo de silicona agregar una capa del helado de azafrán, colocar la ganaché y tapar con el resto del helado, debe de quedar de forma redonda. Refrigerar. Con un cuchillo elimina los bordes del pan y aplana con un rodillo las dos rebanas.

Derretir el chocolate de 60% al baño de maría y reservar. Desmoldar el helado y cubrir con la cobertura de chocolate, este paso se realiza dos veces si es necesario. Posteriormente, colocar en una bandeja y llevar al congelador hasta que el chocolate esté atemperado. Cuando esté listo, cubrir el helado con los moldes del pan, rebozar y empanar con el cork. Reposar en el congelador.

Realizar el coulis agregando los ingredientes en una cazuela excepto el jengibre. Llevar a fuego medio hasta que espese y agregar el jengibre por 1 minuto (es solo para un sabor suave, para perfumarlo), retirar y enfriar.

MONTAJE DEL PLATO

Colocar el coulis de naranja en el fondo del plato. Colocaremos el helado frito encima con flores y resto de detalles (opcionales).



4 PERSONAS



1 HORA

INGREDIENTES

Coulis de naranja:

25 CL

Jugo de naranja

10 GR

Azúcar

5 GR

Confitura de naranja

0,04 GR

Jengibre

Helado y rebozado:

120 GR

Helado de vainilla

2

Rebanadas de pan de molde brioche Schär

0,04 GR

Azafrán

50 GR

Gluten free Farina Schär

80 GR

Ganaché de chocolate

(chocolate de 60% oscuro + crema de batir, confitura de naranja china, ginebra)

50 GR

Harina de arroz Dr. Schär

150 GR

Chocolate oscuro para atemperar

1

Huevo grande

Hojuela de Cork Schär para empanar y aceite de girasol para freír



CEVICHE DE PESCADO

RECETA DE CESAR VALAREZO

Chef en Axel Hotel Madrid y colaborador de la Escuela de Hostelería y Turismo de Master.D.



4-6 PERSONAS



30 MINUTOS

INGREDIENTES

700 GR

Pescado
(mero o corvina)

5 GR

Jengibre rallado

8

Limas

1

Cebolla roja

1

Ají Limo

2

Dientes de ajo

150 GR

Cilantro fresco picado

Sal y pimienta negra
al gusto

“Mi máxima es ofrecer una cocina de calidad, afín al gusto de mis clientes”

ELABORACIÓN

Quitar las espinas que pudiera tener el pescado y cortar en dados, después ponerlos en agua fría con sal. Por otro lado, cortar la cebolla en juliana y el ají limo.

Rallar los ajos y el jengibre finamente y reservar.

En un recipiente, exprimir todas las limas, teniendo cuidado de que no se nos cuelen las pepitas o pasar por un colador. Incorporar el ajo, el jengibre, el ají limo, la sal y la pimienta, remover bien y añadir el pescado y el cilantro fresco recién picado. Mezclar

procurando que el pescado quede bien cubierto por el zumo de los limones y dejar reposar hasta que la carne del pescado se curta, preferiblemente, dentro de la nevera para que los ingredientes reposen y se mezclen entre sí.

Después de una media hora aproximadamente (el tiempo es relativo, depende del gusto del pescado, más o menos crudo), sacar el pescado con los ingredientes e incorporar la cebolla, remover todo y listo para su consumo.



Food & travel DEL PAPEL A LA TV

POR
VLADI CARBONELL

Cuando desde la Escuela de Hostelería y Turismo de Master.D ideamos el proyecto editorial Food&travel nos dimos cuenta de que había asuntos que queríamos divulgar pero necesitaban otra dimensión.

Durante una tormenta de ideas junto con el equipo de producto de Master.D propusimos **trasladar Food&travel al medio audiovisual**, desde este punto teníamos claro que nuestra narrativa la llevaríamos también al formato televisivo a través de nuestro canal de televisión educativa.

Desde entonces hemos estrenado mensualmente un programa con personalidad, principalmente porque cada uno de estos capítulos dedica su contenido a un tema concreto, especial, de actualidad y siempre vinculado al carácter de la Escuela de Hostelería y Turismo de Master.D.

Durante la primera temporada hemos tratado asuntos como la celiaquía, la gestión de eventos, enoturismo o el ocio sostenible. Todo esto desde un prisma en primera persona porque han sido los expertos los que nos han contado sus historias y han compartido su conocimiento con los espectadores. Haciendo mención especial a nuestro profesor de gastronomía Hugo López quien con su sección cocinando con Hugo se ha ganado el mérito de contar con espacio propio en nuestra parrilla.

En la Escuela queremos seguir asumiendo retos televisivos, por lo que seguimos cocinando recetas para aportar más conocimiento a nuestros alumnos y al público en general.



Puedes disfrutar de nuestro programa en: tv.masterd.es/programas-tv/food-and-travel





II Encuentros
con el *chef*

Koldo Royo

#chefshytmd



Chef estrella Michelin, fundador y presidente de la Asociación de Cocineros Afincados en las Islas Baleares (ASCAIB).



MÁSTER
PROFESIONAL EN
GESTIÓN, E
INNOVACIÓN
GASTRONÓMICA
Y CIENCIAS DE LA
ALIMENTACIÓN

Talleres
con especialistas
del sector de la
gastronomía
y la restauración.

Sesiones de
clases en
directo con tus
profesores.

Prácticas
profesionales en
empresas de
primer nivel.