

El Palacio de Ferias y Congresos de Jaén, acogerá del **20 al 22 de febrero**, “**Con Acento en la Sala, I Congreso Andaluz de Sala**”. Un evento dirigido a profesionales del sector de la hostelería, sumilleres, jefes de sala o camareros, donde podrán conocer la actualidad en el mundo de la sala, así como tendencias en servicio de vinos, usos culinarios y filosofías a aplicar en establecimientos de hostelería. El I Congreso Andaluz de Sala congregará a ponentes de primer nivel de la esfera autonómica y nacional. Para ello, el congreso se ha estructurado en tres jornadas. La primera, de bienvenida, y las dos jornadas siguientes, que se desarrollarán los días 21 y 22 de febrero, se dedicarán a analizar las tendencias y nuevas prácticas en sala y servicio, así como las necesidades a las que se enfrenta el sector en la actualidad. A través de diferentes ponencias estructuradas en mesas redondas, a cargo de expertos en sala de todo el territorio nacional. Este congreso está dirigido a todo el personal de sala y su objetivo es mejorar al personal de sala en la restauración.

LOS JEFES DE SALA

Reservar y sentarse en la mesa de un restaurante, ya sea con estrella o no, es mucho más que saborear lo que hay en un plato. Tanto es así, que Ferran Adrià ya vislumbró que la inmediata revolución gastronómica estaría protagonizada por la sala y es que “un mal trato y unos platos mal servidos puede arruinar la experiencia gastronómica del comensal”. Cualquier establecimiento debe dar el protagonismo que se merece a la sala, porque en ella tanto los camareros como los maîtres son necesarios. El chef debe cocinar y el jefe de sala, debe servir. Los jefes de sala son los responsables de que nos apetezca un plato antes de probarlo gracias a su manera de explicarlo, de mirarnos y de colocarlo sobre la mesa. El profesional debe tener la capacidad técnica de adaptarse al cliente y a su demanda, porque no es lo mismo una comida entre amigos, quienes acuden para disfrutar de una celebración tranquila o quienes asisten a un almuerzo de negocios. Mediante el I Congreso Andaluz de Sala, pretendemos que el jefe de sala o sumiller, deje de ser el eterno secundario en los éxitos de la cocina española y protagonice al mismo nivel que los chefs, el éxito de sus restaurantes.

¿QUÉ DEBE TENER UN BUEN JEFE DE SALA?

Prudencia, ser amable, educado, saber cuándo hablar y cuándo callar, idiomas, mucha psicología, control del lenguaje verbal y no verbal, capacidad de resolución de problemas... son solo algunas cualidades para ser un buen jefe de sala o sumiller. La empatía (más que la simpatía con el cliente), la discreción y adelantarse (en la medida de lo posible) a los deseos del comensal son tres de los ingredientes indispensables para trabajar de cara al público.

Los jefes de sala ejercen de nexo de unión entre el público y el personal de cocina. Lo mismo ocurre con sus subalternos de sala. Los jefes de sala del siglo XXI ejercen tanto de “coaches” como de formadores en conocimientos y habilidades a partes iguales.

Y sea cual sea el perfil de su establecimiento, son conscientes de que son camareros, y son los mejores prescriptores del producto que venden. Por eso, deben tener un dominio total de la oferta gastronómica, y en muchos casos, enológica, del negocio para orientar a los comensales en sus peticiones y que se vayan de allí habiendo vivido una experiencia satisfactoria a todos los niveles. Uno de sus principales objetivos es que cada cliente se sienta único, como en casa, y que disfrute más allá de la comida.

ORGANIZA



PATROCINA



COMITÉ ORGANIZADOR



SPONSOR



COLABORA



CON ACENTO EN LA SALA

PRIMER CONGRESO ANDALUZ DE SALA

20 al 22
de FEBRERO
de 2022
EN IFEJA

ifeja.org/CONACENTOENLASALA

DOMINGO, 20 FEBRERO

20:30 h. RECEPCIÓN EN EL AYUNTAMIENTO DE JAÉN

Lugar: Ayuntamiento de Jaén

21:00 h. CENA INAGURAL PONENTES Y ORGANIZACIÓN

Lugar: Casa Domingo

LUNES, 21 FEBRERO

EN HORARIO CONTINUO. “LA SALA DEL FUTURO”

Presentación de la oferta formativa de las Escuelas de Hotelería y Grados Formativos

Lugar: Sala Guadalcofón

09:30 – 10:00 h. INAUGURACIÓN CONGRESO

10:00 – 10:45 h. CONFERENCIA INAUGURAL: “LA SALA AL DESNUDO”

- *Abel Valverde*, Maître del Restaurante Desde 1911

10:45- 12:00 h. I MESA REDONDA: “LA SALA DE LAS ESTRELLAS”

- *Rodrigo González*, Director de Sumillería Grupo Dani García (3*** Michelin)
- *Silvia García*, Head Sommelier del Hotel Mandarin Oriental Ritz Madrid (1* Michelin)
- *Pilar Vidal*, Resp. de Sala y Sumiller del Rest. Noor Córdoba (2* Michelin)
- *José Félix Paniago*, Jefe de Sala del Rest. Echaurren de La Rioja (2* Michelin)
- *Francisco Javier Fernández*, Responsable de Sala Bagá Jaén (1* Michelin)
- *David Alcántara*, Responsable de Sala Damajuana Jaén (1* Michelin)

Moderador: *Andrés Sánchez Magro*

Crítico Gastronómico “El Gato” Gourmet

12:00 – 12:45 h. MÁSTER CLASS SUMILLERIA DE AOVE

Para los Restaurantes con Estrella Michelin y alta cocina impartida por Tomás Méndez, experto en Cata de Aceites y Análisis Sensorial (Centro de Interpretación Olivar y Aceite en colaboración con José Antonio Cristofani)

Lugar: Sala Río Víboras

Organiza: Diputación de Jaén

Colabora: Elaia Zait

12:00 – 13:15 h. II MESA REDONDA: “EL FUTURO DE LA SALA”

- *Gonzalo Parras*, Coordinador del Área de Sala y Servicio del Basque Culinary Center (San Sebastián)
- *Cristina Guerrero*, Jefa de Servicio de Formación Profesional para Empleo de Málaga y Coordinadora de Escuelas de Hostelería (Málaga)
- *Consolación Rodríguez*, Directora Escuela Hostelería “La Laguna” de Baeza (Jaén)
- *Juan Casado*, Profesor de Sala IES “El Valle” (Jaén)
- *Raúl Márquez*, Profesor de Servicios de Restauración. IES Gran Capitán (Córdoba)
- *Antonio Díaz*, Profesor de Servicios de Restauración Grado Medio y Superior y Coordinador Nacional Olimpiadas FP Spain Skills. IES Atenea. Mairena del Aljarafe (Sevilla)



- *Antonio Garrido*, Director del Castillo del Marqués. Escuela de Hostelería de Torre del Mar (Málaga)
 - *Ramón Ruiz*, Escuela de Hostelería Hurtado de Mendoza (Granada)
- Moderador: *Agustín González*
Secretario General de Empleo

13:15 – 14:00 h. SHOW COOKING: “LA COCINA EN LA SALA”

- *Abel Valverde*, Maître del Restaurante Desde 1911
- *José Perramón*, Profesor de servicios de Restauración Grado Medio y Superior Escola d’Hosteleria i Turisme de Girona

14:00-15:30 h. COMIDA COCTEL IFEJA

15:30-16:30 h. III MESA REDONDA: “LOS VINOS TRADICIONALES DE ANDALUCÍA”

- *Ramiro Ibañez*, Enólogo Cota 45
 - *Juan Muñoz*, Enólogo Dimobe
 - *José Ignacio Santiago*, Enólogo de Mora Figueroa Domecq
- Moderador: *Julián Hermoso*
Sorbito a Sorbito

16:30-17:30 h. CONFERENCIA: “EL CLIENTE EN RESTAURACIÓN, DESDE LA RESERVA HASTA EL PAGO DE LA CUENTA”

- *Jorge Ponce*, Jefe de Sala Restaurante Aponiente (3*** Michelin)

17:30: 18:30 h. IV MESA REDONDA: “LA EXCELENCIA EN LA SALA”

- *Agustín Carrillo*, Casa Antonio
 - *José Montoro*, Casa Pepe
 - *Luis Gómez*, Tamesis
 - *Jesús Bueno*, Casa Herminia
 - *Che Cristofani*, Cantina la Estación
 - *Maite López*, Canela en Rama
 - *Javier Cobo*, Yumas
 - *Víctor Cabrera*, Cibus Úbeda
- Moderador: *Darío Díaz*
Presidente A.G. Amigos del Santo Reino

18:30 h. FIN DE LA JORNADA

19:30 h. TUNEL DEL VINO

Lugar: Edificio Activa Jaén

Distribuidores del vino



MARTES 22, FEBRERO

En horario continuo. “LA SALA DEL FUTURO”

Presentación de la oferta formativa de las Escuelas de Hotelería y Grados Formativos

Lugar: Sala Guadalcofón

10:00 – 10:45 h. DIÁLOGO: “MARIDAJE DEL AOVE”

- *María Paz Aguilera*, Jefa de Panel de Cata
- *Juan Pablo Gámez*, Propietario y Cocinero de Los Sentidos
- *Antonio José Cristofani*, Resp. de Sala Restaurante Cantina La Estación

10:45 – 11:05 h. PAUSA CAFÉ

11:05 – 11:45 h. V MESA REDONDA: “ELEMENTOS INDISPENSABLES DE LA SALA”

- CAFÉ: *Juan Manuel Pérez Sánchez*, Barista profesional
 - PAN: *José Antonio García*, Pancazorla
 - AOVE: *Mª Paz Aguilera*, Jefa de Panel de Cata
 - QUESO: *Silvia Peláez*, Gerente “Quesos y Besos” de Guarromán
 - COCTELERIA: *Ramón Macías*, Coctelero profesional
- Moderador: *Andrés Sánchez Magro*
Crítico Gastronómico “El Gato” Gourmet

11:45 h. CATA DE CERVEZAS VICTORIA

Lugar: Sala Río Víboras

- *Pedro Artero*
- *Carlos Jiménez*



11:45 - 12:45 h. MASTER CLASS: “LAS BURBUJAS”

- *Toni Pérez*, Director Comercial de Bodegas Gramona

12:30 h. CATA DE CERVEZAS VICTORIA

Lugar: Sala Río Víboras

- *Pedro Artero*
- *Carlos Jiménez*

12:45 -13:30 h. DIÁLOGO

RODRIGO GONZALEZ

Director de Sumillería Grupo Dani García (3*** Michelin)

JOSE FELIX PANIEGO

Jefe de Sala del Restaurante Echaurren de La Rioja (2*** Michelin)

Moderador: *Julián Hermoso*

Sorbito a Sorbito

13:15 – 14:15 h. MESA REDONDA: “AYER Y HOY EN EL MUNDO DEL VINO DE JAÉN”

- *Marcelino Serrano*, Bodeguero Viñedos y Bodegas Marcelino Serrano (Alcalá la Real - Jaén)
 - *Virginia Bosquet*, Enóloga Bodegas Campoameno (Frailes - Jaén)
 - *Felipe de la Calzada*, Bodeguero Casería Los Alfarjes Viñedos y Bodega (Arbuniel-Jaén)
 - *Rafael Merello*, Bodeguero Bodegas TNT (Valdepeñas de Jaén - Jaén)
- Moderador: *David Hernández*
Fundador de Jaén de Vinos

14:15 h. CLAUSURA DEL CONGRESO: “VISIÓN DE LA SALA DESDE EL PUNTO DE VISTA DEL JEFE DE COCINA”

- *Francisco Reyes*, Presidente de Diputación de Jaén y Presidente de IFEJA
- *Pedro Sánchez*, Propietario y Chef Restaurante Bagá (1* Michelin)
- *Juan Aceituno*, Propietario y Chef Restaurante Damajuana (1* Michelin)

14:45 h. FIN DEL CONGRESO. CÓCTEL DE DESPEDIDA