



XX aniversari de l'EHIB – 25 d'abril de 2016

Programa

10 h. Acte institucional de celebració del vintè aniversari. Inauguració a càrrec de la senyora Francina Armengol, presidenta de les Illes Balears, el doctor Llorenç Huguet, rector de la UIB, el senyor Iago Negueruela, conseller de Treball, Comerç i Indústria, i la doctora Maria Tugores, directora de l'EHIB (Aula Magna)

11 h. Plantada d'una xicarandana als jardins de l'EHIB.

11.30 h. Taula rodona sobre trajectòries professionals d'èxit d'antics alumnes

Taula 1: Aula Magna. Moderadora: senyora Carme Aguiló

- Dobrena Staleva. Cap de Recepció de l'Hotel Balanguera. Palma. HM Hotels. Antiga alumna d'Especialista en Allotjament.
- Inmaculada Sanguino. Responsable d'Atenció al Pacient i Coordinació d'Esdeveniments de l'Hospital Quirón Palmaplanas. Antiga alumna de Direcció Hotelera Internacional
- Pedro Noguera. Director de l'Hotel Balanguera Beach. HM Hotels. Antic alumne de Direcció Hotelera Internacional
- Sacha Torner, soci i administrador de la societat que gestiona els hotels Capri, La Moraleja, Eolo i Brismar. Antic alumne de Direcció Hotelera Internacional

Taula 2: Auditori. Moderadors: senyor Manuel Martínez i senyora Pilar Pérez

- Andreu Genestra. Restaurant Andreu Genestra i Hotel Rural Son Jaumell. Antic alumne de Tècnic en Cuina
- Lope Fernández. Director a Marina Corfú i Marina Skorpis. Antic alumne de Tècnic en Cuina
- María Moreno. Restaurant Gaudaix. Antiga alumna de Tècnic en Cuina
- Rafa Farrés. Director corporatiu de begudes a Riu Hotels. Antic alumne de Tècnic en Restauració

12.30 h. Tallers de malabars de cocteleria i cuina en directe (*show cooking*) amb la participació d'alumnes i antics alumnes de l'EHIB.

Participants a la cocteleria

- Fran Marcos. Hotel W de Londres, Club Metro de Londres, Gran Fierro de Praga: bàrman
- Xavi Pont. Hotel Maricel: bàrman, Iberostar Royal Cupido: segon cap de bar, Bar Aqua Shard de Londres: bàrman, Gran Fierro de Praga: segon cap de bar

Participants a la cuina en directe (*show cooking*)

- Alumnes de segon d'ESCIR, grup 42
- Alumnes de segon d'ESCIR, grup 43
- Lluïsa Torrelló, Forn Can Salem, Algaida
- Marc Martínez, Sa Cuina d'en Marc, Fornalutx

13.30 h. Barbacoa i postres elaborades per personal i alumnes voluntaris, i gelats elaborats pels alumnes d'Alta Cuina.