



Seminario Internacional de Gastronomía y Hotelería Miami 2017



4 continentes:

Experiencia Culinaria & Taller de Hotelería

Este programa fue diseñado para preparar a los participantes en el arte culinario de la cocina internacional y la hotelería de lujo, principalmente a través de clases prácticas y visitas de inmersión.

El Seminario Internacional de Gastronomía y Hotelería brinda a los estudiantes una visión global de la tradición gastronómica de cuatro continentes: América, África, Asia y Europa. Igualmente, el programa fue diseñado para brindar las herramientas necesarias para una gestión estratégica del mercado hotelero.

Durante una semana, los participantes obtendrán el conocimiento básico para la preparación de platos típicos de cuatro continentes, así como también conocerán las últimas tendencias del mercado hotelero.

Nuestro profesorado está constituido por profesionales locales e internacionales, con gran experiencia y conocimiento en el área gastronómica y hospitalaria.

Itinerario:

Clases prácticas



ASIA

La gastronomía asiática, una de las más antiguas del mundo, se caracteriza por la búsqueda de equilibrio entre sabores, aromas y texturas.

Aprenderemos recetas de inspiración asiática, bajo la tutela de un chef experto, utilizando ingredientes clásicos de toda la región oriental, combinados con técnicas de cocina milenarias.



AFRICA

Inspirada por influencias indias y marroquí, la cocina Surafricana se caracteriza por sus sabores atrevidos y por el uso de especias como la nuez moscada, pimienta dioica y pimientos picantes.

Exploraremos el continente africano a través de un grupo seleccionado de recetas haciendo uso de los ingredientes y técnicas típicas de esta cultura.



EUROPA

Tan diversa como los países de la región, la gastronomía europea se caracteriza por sus distintivos sabores y su extensa historia.

Prepararemos platos regionales del norte, sur y este de Europa, bajo la guía de un chef profesional que compartirá su conocimiento y experiencia para ayudarles a dominar la preparación de platos europeos.



AMERICA

La gastronomía de las Américas está caracterizada por su gran diversidad de componentes, alimentos y técnicas, así como también por la fusión de culturas.

Crearemos platos inspirados en la gastronomía de Norte y Sur América, utilizando ingredientes tradicionales al igual que métodos y técnicas de cocina que se han conservado de generación en generación, creando muchos de los platos más ricos y diversos en el mundo.



CURSO: ESTRATEGIAS DE ADMINISTRACION HOTELERA:

Este curso proporcionará a los estudiantes la teoría y los modelos prácticos pertinentes para la gestión estratégica de hoteles, a través del vínculo de estrategias y estudios de casos.

Entre los temas a estudiar se encuentran:

- Gestión Estratégica
- Gestión Estratégica Global
- Dirección Estratégica
- Estrategia a nivel corporativo
- Estrategias para la iniciativa empresarial
- Aplicación de estrategia a través de la gestión de los recursos financieros
- Implementación de la estrategia a través del diseño y control de la organización
- Ambiente de negocios y beneficiarios externos
- Recursos de la Organización

Itinerario:

Visitas de inmersión



La Mar de Gastón Acurio

La reconocida cocina que se sirve en La Mar de Gastón Acurio ofrece a sus comensales la posibilidad de probar los sabores auténticos y variados de la gastronomía peruana. Cuenta con un menú que incluye una categoría exclusiva de cocina novoandina, diversos platos donde se fusionan la tradición culinaria peruana y la asiática, y el tradicional ceviche de mariscos. El ambiente especial del restaurante La Mar se complementa a la perfección con su diseño moderno y con sus



The Fontainebleau Hotel

En el Fontainebleau, el diseño llamativo, el arte contemporáneo, la música, la moda y la tecnología se unen para crear una nueva experiencia para el huésped. Fontainebleau Miami Beach es uno de los hoteles más significativos de Miami por su historia y su arquitectura. Dentro de las comodidades del hotel se encuentran 9 restaurantes, 4 discotecas y bares exclusivos, spa, playa privada y 6 piscinas.



The Biltmore Hotel

Uno de los hoteles más famosos de Miami, galardonado con 4 diamantes AAA. Cuenta con 275 habitaciones, un campo de golf de 18 hoyos, 10 canchas de tenis iluminadas, el famoso restaurant Palme d'Or, Biltmore spa, la academia culinaria y más de 75,000 pies cuadrados de terreno.



The Diplomat Resort & Spa

En el Diplomat Resort & Spa Hollywood, los huéspedes pueden disfrutar de un servicio de atención al cliente personalizado. El hotel cuenta con 998 habitaciones de lujo, 6 restaurantes y clubes nocturnos exclusivos, spa con vista al mar, dos piscinas frente al océano y más de 209,000 pies cuadrados de terreno, lo cual lo hace merecedor del título del Resort más grande del Sur de la Florida.

Zuma Restaurante

Ubicado en el corazón del centro de Miami, Zuma combina el estilo internacionalmente aclamado del chef Rainer Becker con la cocina japonesa moderna.

Mundialmente reconocido, en lugares como Londres, Hong Kong, Estambul, Dubái y Bangkok, ZUMA Miami ofrece sofisticados platos de la cocina japonesa moderna, en un ambiente divertido y vibrante inspirado en el estilo de comedor japonés llamado Izayaka.





SAN IGNACIO
COLLEGE

San Ignacio University



/sicollege



/SI_college



/sicollege



/sanignaciocollege

3905 NW 107th Ave, suite 301
33178, Doral, Florida

Teléfono: +1 (305) 629-2929
www.sanignaciocollege.edu

Seminario Internacional de Gastronomía y Hotelería. Miami 2017

ILUMINO



Valor Paquete: 1,620 USD

- Transporte desde y hacia el aeropuerto.
- Transporte a las visitas de inmersión.
- Hospedaje en hotel con desayuno (habitación doble, 2 personas por habitación)
- Almuerzo de Lunes a Viernes en Restaurante.
- Seguro de Viaje

Fechas de viaje: 04 al 10 de Junio 2017

Inscripciones Antes del 15 de Abril de 2017

*Excluye: Tiquete aéreo, Visa USA, gastos personales, comidas y bebidas no mencionadas en el paquete.

Mayores Informes:

MAURICIO LUCERO
DIRECTOR

Tel Bogotá of: (+571) 3018050
Calle 104 # 14A-45, Of 301, Bogotá-Colombia
Cel (+57) 300 3590989
Skype: englandeducation



www.language tourscanada.com
www.Englandeducation.co