

SIMAVII

PROGRAMA DE CONFERÈNCIES

Per primer cop, una jornada on analitzar tot el negoci de la restauració,
des de totes les perspectives

9:30 a 10:15 – CUINA ÈTNICA: MODA, SEGMENTACIÓ O TENDÈNCIA?

Juan Carlos Valladares – Cuiner i propietari la Adelita
(ponent a confirmar)

10:15 a 11:00 – REFORMULAR LA RESTAURACIÓ: THE EMBASSY

Oscar Manresa – Xef executiu The Embassy Andorra
(ponent a confirmar)

11:15 a 12:00 – GRANS CUINERS, GRANS RESTAURANTS

Carles Flinch – Cuiner Can Manel
Gemma Cardona – Cuinera i copropietària Borda Vella

12:00 a 12:45 – FORMACIÓ COM A NECESSITAT EMPRESARIAL

Roser Daban – Directora Vatel Andorra
Laurence Fix – Lycée Compte de Foix

12:45 a 13:30 – ANDORRA: MÉS ENLLÀ DE LES FRANQUÍCIES

Pere Canturri – AndburgerZero
Àngelo Guitard – Mood Restaurant

15:00 a 16:00 – BLOGGERS DE CUINA: QUAN EL PÚBLIC JUGA A SER XEF

Dolors Mateu – Blog de cuina de la Dolors
Josu Adanez – Gordonauta

16:00 a 17:00 – LA CUINA ANDORRANA COM A RECLAM DE PAÍS

Diana Oliveira – Universitat de Toulouse

17:00 a 18:00 – ENTRE COPES

Aitor Estela – L'Atelier

(les conferències poden ser modificades)