

TOT FLAIX



© Isabel Acevedo

L'Hotel Alimara acull els Premis de Disseny 2006 García de Pou-Escola Massana.

L'Hotel Alimara va acollir la presentació dels Premis de Disseny 2006, convocats per García de Pou, empresa proveïdora d'articles d'un sol ús per a l'hostaleria, en col·laboració amb el centre d'art i disseny Escola Massana. L'exposició dels treballs guanyadors d'aquest certamen es va realitzar durant el transcurs d'un còctel-sopar dissenyat per a l'ocasió per l'alumnat de l'Escola d'Hoteleria del CETT.

Una alumna de l'Escola d'Hoteleria i Turisme CETT guanya el 1r premi de la II Beca Gallo de la Pasta.

Lara Zaballa, estudiant de 3TCR del CETT, ha aconseguit la II Beca Gallo de la Pasta, una iniciativa que potencia la projecció dels joves talents de la cuina. El certamen, que es va celebrar a la cuina del restaurant La Broche, de Madrid, va comptar amb un jurat d'excepció, format per prestigiosos cuiners reconeguts amb Estrelles Michelin: Sergi Arola, del Restaurant La Broche (Madrid); Joan Roca, del Restaurant El Cellar de Can Roca (Girona); Andoni Luis Aduriz, del Restaurant Mugariz (Donostia) i Toño Pérez, del Restaurant Atrio (Cáceres). Per completar aquest grup, també va participar com a jurat l'actriu Ana Duato. A més de la dotació del premi en metàl·lic -3.000 euros-, gràcies a la Beca Gallo de la Pasta, la Lara Zaballa realitzarà un *stage* en el restaurant d'un dels quatre xefs que han apadrinat el projecte.



Estudiants de la Universitat de Monterrey, al CETT.

Aquest estiu vint estudiants de la llicenciatura en mercadotècnia de la Universitat de Monterrey, de Mèxic, han participat en un curs d'estiu ofert per l'Escola Universitària del Grup CETT. El curs, que forma part d'un acord d'intercanvi i mobilitat d'estudiants entre la Universitat de Barcelona i la Universitat de Monterrey, inclou un programa de tres assignatures de màxim interès per a aquests estudiants: Mercadotècnia dels Serveis Turístics, Retail Marketing i la Gastronomia com a Ambaixadora Turística Global. En aquesta última assignatura, no sols s'imparteixen els aspectes teòrics de la restauració com a element fonamental de la cadena de valor dels serveis turístics, sinó que s'inclouen també classes pràctiques de cuina mediterrània.

Paral·lelament al programa acadèmic s'han realitzat diferents visites a empreses i a llocs d'interès turístic, dins d'un ampli pla d'activitats complementari, que ha permès als estudiants mexicans obtenir una visió completa de l'activitat turística de Catalunya.



L'equip de futbol sala del Grup CETT, campió de la Copa del Rei de la Meiland.

El passat mes de setembre, l'equip de futbol sala del Grup CETT va aconseguir, venent per 5 a 2 els adversaris, la copa del campionat anomenat "Copa del Rey" de la Lliga Meiland (Barcelona). Fernando Castro com a porter, Antonio Correa com a ànima de l'equip i delegat, Òscar Teixidó com el veritable "pichichi" -amb una mitjana de 40 gols per temporada, ha estat el millor golejadore dels 16 equips de la Meiland-, Jordi Perelló, Ramón Puerto, Sergi Fernández i Cristòbal Osuna, entre d'altres, han demostrat, amb esforç, bon joc i compenetració, que l'equip del CETT està plenament consolidat. Palmarès: tercer lloc a la divisió d'honor i campions de la lligueta "Copa del Rey" (2006), subcampions de la divisió d'honor (2005), tercer lloc a la divisió d'honor (2004), campions a la 1a categoria (2004).

