

Tot FLASH



El CETT s'adhereix a l'Associació Misenplace.

El CETT ha decidit adherir-se a l'Associació Misenplace, fruit de la inquietud d'uns professionals íntimament lligats a la gastronomia, i que va néixer amb l'únic afany d'agrupar empreses que vulguin promoure i divulgar la gastronomia en tots els seus aspectes i a tots els nivells. Els components actuals són empreses del sector de la restauració amb un ampli prestigi com: Vilavinitèca, ICC-International Cooking Concepts, Ceràmica Industrial Montgatina, Olis Bargalló, la Llibreria gastronòmica, Euroselecció i Benfumat.



L'Escola d'Hoteleria del CETT guanya el premi "Espàrragos de Navarra".

L'Escola d'Hoteleria del CETT ha estat guardonada amb el primer premi del Concurs "Espàrragos de Navarra" en l'àrea de gelats. El plat guanyador, presentat per Joel Tubert i Jaime Camacho, de tercer curs de TCR, va ser una gelatina d'orellanes i cruixent de fruits secs. El lliurament del premi -que consisteix en un trofeu i una beca d'estudis valorada en 3.000 €- va tenir lloc el passat 9 de març, durant el transcurs d'un sopar a l'Hotel AC Diplomàtic.



Els alumnes del CETT se sumen a la mostra de condol per l'atemptat de l'11-M.

Els atemptats terroristes de l'11 de març a Madrid no van deixar indiferents a ningú. Els alumnes del CETT, per plasmar el sentiment pacifista, van dir no al terrorisme i van mostrar el seu suport a les víctimes dels atemptats dibuixant el símbol de la pau a l'entrada de l'escola i deixant les seves empremtes en forma de mans blanques i dels seus lemes personals.



Isabel Galobardes visita el CETT.

El passat 8 de març, la nova directora general de Turisme de la Generalitat de Catalunya, Isabel Galobardes, es va reunir amb representants del CETT per tal de conèixer de primera mà els objectius i els projectes del grup. Com a representants del CETT van assistir-hi: el president, Gaspar Espuña; la consellera delegada, Maria Abellanet, i els diferents membres del consell d'administració, així com del patronat de l'escola universitària, de la Fundació Gaspar Espuña-CETT i dels diversos departaments i centres d'aplicació del grup.



Mostra de la gastronomia espanyola a Taiwan.

Una delegació formada per diversos professionals de la restauració van exportar la gastronomia espanyola a Taiwan. L'estada al país asiàtic es va centrar en la visita a tres hotels de cinc estrelles Gran Luxe (Splendor de Kaoshiung, Splendor de Taishung i l'Ambassador de Shinsu -el Silicon Valley d'Àsia-) i va ser organitzada per Bodegues Torres. Entre els components de la delegació hi havia dos membres del CETT, Bernat Donés, xef i professor de cuina de l'Escola d'Hoteleria, i César Guijarro, alumne de 2n de Tècnic Superior en Restauració, que van ser els encarregats de preparar els àpats durant l'estada.