

NOTA DE PRENSA

IBEROSTAR REÚNE EN PALMA A 50 DE SUS CHEFS INTERNACIONALES

- *Esta semana IBEROSTAR Hotels & Resorts reúne en Palma de Mallorca a 50 de sus chefs procedentes de Europa, Oriente Medio y África para potenciar su formación.*
- *A lo largo de cuatro jornadas, el equipo de chefs de la cadena mallorquina participará en diferentes sesiones sobre nuevas técnicas culinarias o cocinas tradicionales e internacionales, entre otros temas vinculados a la alta gastronomía.*
- *El prestigioso chef con tres estrellas Michelin Quique Dacosta participará en las jornadas ofreciendo una sesión especial sobre preparación de arroces contemporáneos.*

Palma de Mallorca, 8 de mayo de 2013. Un año más **IBEROSTAR Hotels & Resorts** reúne en sus instalaciones del hotel **IBEROSTAR Playa de Muro** a 50 de sus chefs procedentes de Europa, Oriente Medio y África, en unas jornadas gastronómicas especialmente diseñadas para ellos.

La gastronomía es junto al trato y la animación uno de los tres pilares fundamentales de la compañía y sus principales valores diferenciales. Por este motivo, con la cocina como eje y bajo la coordinación de Fabio Calabrese, Director de Operaciones EMEA, se han organizado en Palma una nueva edición de estas Jornadas. El objetivo principal es ofrecer al personal responsable de la cocina en IBEROSTAR la mejor formación para seguir trabajando con los más altos estándares de calidad y seguir superando las expectativas de los clientes.





IBEROSTAR
HOTELS & RESORTS

Esta sesión formativa de cuatro días de duración, cuenta con un intenso programa que abarca los diferentes universos de la gastronomía IBEROSTAR. Además de compartir experiencias, los chefs de la cadena recibirán el mejor asesoramiento sobre diferentes especialidades culinarias como la cocina mexicana, la japonesa, la italiana, o la canaria, pero también repasarán aspectos más técnicos como la cocina a baja temperatura, las texturas y sus aplicaciones, la elaboración de bufets saludables o la optimización de técnicas y tiempos en los procesos de elaboración de los postres.

El equipo de chefs recibirá además la visita del prestigioso chef de tres estrellas Michelin **Quique Dacosta**, que les ofrecerá una master class sobre técnicas de preparación de arroces contemporáneos.

Para **Fabio Calabrese, Director de Operaciones EMEA de IBEROSTAR**: *“La gastronomía es un pilar fundamental en IBEROSTAR, y para nosotros el éxito de nuestra cocina pertenece a quienes se atreven a actuar e innovar constantemente para llevarlo a la práctica. Por ello creemos en la formación de nuestros chefs, para que continúen creciendo profesionalmente y sean cada vez más competitivos, innovadores y emprendedores”.*

*En este [link](#) puede descargarse la foto.

Acerca de IBEROSTAR Hotels & Resorts

IBEROSTAR Hotels & Resorts es la cadena hotelera vacacional fundada en Palma de Mallorca (Islas Baleares, España) por la familia Fluxá en 1986. Parte integrante del GRUPO IBEROSTAR, uno de los principales consorcios turísticos españoles y con más de 50 años de historia, IBEROSTAR Hotels & Resorts dispone en la actualidad alrededor de 100 hoteles en 13 países de todo el mundo.

Para más información: iberostar.com

Oficina de Prensa de IBEROSTAR

Edelman

Tel: +34 **915560154** Fax: +34 **917702966**

Irene Cervera (irene.cervera@edelmna.com)

Juan Salgueiro (juan.salgueiro@edelman.com)