

***** hostelCat

FITXA TÈCNICA

Dates:

18 d'abril: 1a Mostra de Gastronomia

19 i 20 d'abril: 2a Fira Professional d'Hostaleria i Restauració

Horari:

18 d'abril: De 10 a 20 h

19 i 20 d'abril: D'11 a 20 h

Caràcter de la fira:

18 d'abril: Obert al públic

19 i 20 d'abril: Només per a professionals

Preu entrada a la Mostra de Gastronomia (18 d'abril):

5 €, que donen dret a:

entrada + 2 punts HostelCat + copa de vidre

Superfície d'exposició: 5.000 m²

Pavellons: A, B, C, D i E

Expositors: 65 expositors

Activitats: Espai d'exposició, tallers de cuina, jornades tècniques, degustacions, presentacions de productes, etc.

Lliurament II Premis Hostelcat: Dilluns 19 d'abril, 20.30 h

Presentació:

Hostelcat és la fira que aplega el sector de l'hostaleria, el turisme i la restauració del Camp de Tarragona, les Terres de l'Ebre i de bona part de les comarques del sud de Barcelona. Un territori que es caracteritza per ser un important pol de turisme i, en conseqüència, d'atracció d'empreses proveïdores. Tot plegat, acompanyat per una gastronomia caracteritzada per la riquesa dels seus productes: el peix, el vi, l'oli d'oliva, etc. En aquest entorn **Hostelcat** és el punt de trobada de professionals, proveïdors, institucions, etc. Després de l'èxit aconseguit amb la primera edició, HostelCat s'obre enguany al públic final i s'estructurarà de la següent manera:

Dia 18: 1a Mostra de Gastronomia de la Catalunya Sud

Dies 19 i 20: 2a Fira Professional d'Hostaleria i Restauració

1a Mostra de Gastronomia:

És l'aparador dels productes de qualitat del territori. Hi seràn molt presents els vins de totes les DO de la demarcació i també els plats més típics, com els arrossos, el peix, el menjablanc, etc. que es podran degustar durant tot el dia.

Funcionament de les degustacions i els punts hostelcat:



Amb l'entrada de 5 €, s'obtindran 2 **punts hostelcat** i 1 copa de vidre per poder tastar els diferents vins que hi haurà a la fira. Els visitants podran comprar talonaris de 5 **punts hostelcat** a un preu de 5 €. Algunes de les degustacions previstes són: fideuà, arròs negre, sopa de peix, crema de galera, llagostí dolç de Sant Carles, llesques de pa amb oli i fruits secs, gelat, menjablanc i pastís de garrofes, etc. Tots els plats tindran un preu d'entre 1 i 2 **punts hostelcat**.

PERE TÀPIAS A LA MOSTRA DE GASTRONOMIA:



L'espai del Taller de Cuina també estarà ocupat durant tot el diumenge dia 18 amb **cuina en directe**. Així, al matí es treballarà en la promoció dels col·lectius de cuina de la demarcació com Les Cuines del Vendrell, Cuina del Baix Gaià, Sant Carles de la Ràpita. Aquesta activitat estarà presentada pel popular Gastrònom **Pere Tàpias**.

A la tarda, el *showcooking* de la Mostra de Gastronomia anirà a càrrec dels alumnes de l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils. Els alumnes dels tots els mòduls de l'Escola faran plats típics i demostracions de diferents tipus de servei de taula a l'Estand que l'Escola té a HostelCat.

A més de les degustacions i les demostracions al Taller de Cuina, diumenge també hi haurà **venda directa** de productes d'alimentació com xocolata, embotits, caramels, pernil, formatge, pastisseria, etc. Aquests expositors també oferiran degustacions dels seus productes a canvi dels **punts hostelcat**. D'altra banda, també es podran comprar els vins, caves i la resta de productes de les confraries i cooperatives que exposaran els seus productes.

2a Fira Professional d'Hostaleria i Restauració:

Després d'un diumenge obert al públic general i de caire festiu, dilluns dia 19 **Hostelcat** dona pas a la 2a Fira d'Hostaleria i Restauració, destinada exclusivament a tots aquells professionals del sector hotel·ler, de serveis i de restauració. L'horari de la fira professional és d'11 del matí i fins a les 20 h.

Alguns dels actes més destacats de la fira professional són:

Inauguració Oficial:

La inauguració oficial d'Hostelcat es durà a terme el dilluns 19 d'abril a les 11 del matí. El desenvolupament de l'acte serà el següent:

11 h Conferència Inaugural: *La marca turística i la implicació del sector privat.* A càrrec d'Antoni Puig, expert en màrqueting turístic.

12 h Taller de Cuina: *Plats amb productes típics del Camp de Tarragona i les Terres de l'Ebre.* A càrrec del cuiner Isma Prados (Taller patrocinat per PRODECA-Dept. d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural)

Antoni Puig



Toni Puig és expert en màrqueting turístic. Ha treballat durant 25 anys en l'administració pública de Barcelona, fet que li ha facilitat idees i instruments per a la gestió d'administracions.

Professor de l'Institut de Gestió Pública d'ESADE en marketing de serveis públics i assessor de comunicació. Consultor per la innovació i la comunicació en el sector administratiu. Reconegut conferenciant sobre citymarketing, ha assessorat a moltes ciutats de Llatino Amèrica i Europa sobre com crear una marca de ciutat.

Isma Prados



La seva formació com a cuiner va començar a Granollers, al restaurant Cala Sila. Després de treballar en restaurants com La Fonda Europa (Granollers), El Raïm (Mataró), el Senyor Perellada (Barcelona), va treballar sota les ordres de Fermí Puig al restaurant Drolma de l'Hotel Majestic de Barcelona. Va iniciar-se en el món audiovisual amb la confecció i interpretació de totes les receptes del programa "**Cuina X solters**" de TV3, que es va convertir en un èxit televisiu i que va donar com a fruit dos llibres amb el mateix títol i va comportar l'inici d'una exitosa carrera professional.

Espai d'exposició:

L'espai d'exposició d'**Hostelcat** té una superfície aproximada de **5.000 m²**. Els expositors d'**Hostelcat** són totes aquelles empreses que donen servei a hotels, restaurants, cases rurals, apartaments, etc. S'hi podran trobar instal·ladors de maquinària industrial, proveïdors de tèxtil, neteja, decoració, etc. Enguany a més, hi ha hagut un important creixement dels expositors vinculats al sector de restauració com són les bodegues de vins, i productes de pastisseria.

Tallers de Cuina:

Els tallers de cuina d'**Hostelcat** tenen com a objectiu fer difusió de la riquesa dels productes del nostre territori. Hi seran presents cuiners d'una zona geogràfica que abarca des d'Ulldecona fins a Roda de Barà. Així, els més prestigiosos cuiners elaboraran plats amb productes de la seva zona. Alguns dels productes amb els quals treballaran són els calçots, avellanes, oli, vi, gambes i escamarlans.

El **programa** dels tallers de cuina és el següent:

	DILLUNS 19 D'ABRIL	DIMARTS 20 D'ABRIL
11 h		MARCO BARROMEIO del Palau del Baró de Tarragona.
12 h	ISMA PRADOS. Taller inaugural patrocinat per PRODECA-Dept. d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural.	JOAN BOSCH de Can Bosch de Cambrils
13		FRANCESC LÓPEZ, del Restaurant El Torreó de l'Índia de Xerta.
17 h	ALEX SEGÚ, Restaurant Mulsum de la Riera de Gaià.	DIEGO CAMPOS, del Rincón de Diego de Cambrils.
18 h	Taller de cuina sobre el <i>foie</i> . A càrrec de Collverd i Vinum Selecció	MATÍAS FERNÁNDEZ del Restaurant Quinoa de Falset
19 h	MARC PIQUÉ de Cal Sisquet i JOSEP JURADO de El Recong्रे de Roda de Barà	JERONI CASTELL del Restaurant Les Moles d'Ulldecona.

Jornades Tècniques:

Els dos dies de fira professional, **Hostelcat** serà també el marc en el qual es duran a terme conferències, tast de vins i presentacions de productes.

Les activitats previstes són les següents:

CONFERÈNCIA INAUGURAL:

Dilluns 19 d'abril a les 11 h

La marca turística i la implicació del sector privat. A càrrec d'Antoni Puig, expert en màrqueting turístic.

TALLER – DEMOSTRACIÓ SOBRE EL FOIE:

Dilluns 19 d'abril a les 18 h

A càrrec de Jordi Terol, director de l'empresa COLLVERD (Figueres) i President d'INTERPALM (Associació Nacional d'Empreses de cria, engreix, sacrifici i especejament de Palmipedas Grasses. El taller servirà per mostrar les formes de la cria, alimentació i sacrifici dels ànecs fugint de molts tòpics creats els darrers anys. També s'aconsellaran les millors opcions per treballar els productes de l'ànec en la cuina, tipus de coccions, novetats. Seguidament és realitzarà un tast dels seus productes frescos.

CERVESES ARTESANALS D'ALTA FERMENTACIÓ.

Dimarts 20 d'abril a les 11 h

Exposa Xavi Branchat i Miquel Angel del Castillo, gerents de la micro-cerveseria *Les Clandestines de Montferri*, elaboradors de Cerveses Artesanals d'Alta Fermentació. Ens explicaran totes les particularitats de l'elaboració d'aquest estil de cerveses i posteriorment dirigiran un tast dels seus productes.

CONFERÈNCIA SOBRE LA CUINA PATRIMONIAL:

Dimarts 20 d'abril a les 11 h

Àngel Jiménez, President de l'Associació de Cuiners de la Costa Daurada oferirà una conferència que girarà al voltant de les característiques dels productes d'alimentació i de les rutes turístiques del nostre territori i com aquests dos conceptes estan estretament vinculats.

Lliurament dels II Premis Hostelcat:

Dilluns dia 19, a les 20.30 h es durà a terme el lliurament dels **II Premis Hostelcat** que distingiran 3 categories:

Premi a l'Acció Turístico – Gastronòmica
Premi a la Trajectòria Empresarial
Premi a l'Excel·lència i Qualitat en els Serveis

Aquests guardons es lliuraran en el marc d'un sopar que acollirà unes 200 persones, entre autoritats i professionals del sector de l'hostaleria i la restauració. Enguany, novament, el sopar es tematitzarà girant als voltants dels plats d'una zona geogràfica concreta, que enguany serà el **Penedès**.

Workshop de Turisme de la URV:

El **Workshop de Turisme i Mercat de Treball de la Costa Daurada** és una iniciativa sorgida dels alumnes de la l'Escola Universitària de Turisme i Oci de la Universitat Rovira i Virgili. Aquest workshop consta d'una part formativa a través d'una sèrie de tallers encaminats a potenciar determinades aptituds i d'altra banda d'un espai d'entrevistes que els alumnes faran amb les principals empreses del sector.

19 D'ABRIL DE 2010	
9.30 a 11 h	PARLAR EN PÚBLIC: En aquest taller s'explicarà com expressar-se correctament en públic. Consta de continguts teòrics i pràctics basats en exercicis de autovaloració i correcció.
11 a 12 h	LA MARCA TURÍSTICA I LA IMPLICACIÓ DEL SECTOR PRIVAT, a càrrec d'Antoni Puig, expert en màrqueting turístic.
12 a 13.30 h	ELABORAR UN CURRÍCULUM VITAE AMB ÈXIT: S'explicarà com elaborar correctament un <i>curriculum vitae</i> i es podran consultar dubtes en aquest sentit.
13.30 a 15 h	TÈCNiques PER SUPERAR QUALSEVOL ENTREVISTA DE TREBALL AMB ÈXIT: S'explicaran estratègies per superar una entrevista de treball i desenvolupar habilitats de comunicació per afrontar un procés de selecció. També s'explicaran tècniques, recomanacions pel que fa a la imatge, etc.
16.30 a 18 h	EMPRENEDORIA: Trobar una idea de negoci i posar-la en marxa no és gens fàcil. Cal un esforç i una dedicació de temps i recursos elevada. S'explicaran les bases per crear un negoci i com buscar finançament.
18 a 20 h	HABILITATS DIRECTIVES, COACHING: Els canvis constants amb els quals es troben diàriament les empreses, obliguen a prendre decisions en un temps rècord. Una de les tècniques per aprendre a decidir correctament és el <i>coaching</i> .

	20 D'ABRIL DE 2010
9.30 a 12 h	ENTREVISTES DELS ESTUDIANTS AMB LES EMPRESES
16 a 18 h	TAULA RODONA SECTOR PÚBLIC
18 a 20 h	TAULA RODONA SECTOR PRIVAT

Acreditació professional:

Els professionals que vulguin assistir a la fira els dies **19 i 20 d'abril** es poden acreditar a través de la pàgina web de Fira de Reus www.firareus.com/hostelcat. Acreditant-se podran accedir a la fira de manera gratuïta.