

21

TALLERES

1:30-3:00pm

"Taller de Wafer Cake"

Chef: Dinorah Pineda Macossay

3:30-4:30pm

"Ciencia y tecnología en la repostería"

Chef: Honippe Joseph Saint Julien Vazquez

5:00-6:00pm

"Vanguardia en la cocina mexicana, maridaje en tequila"

Chef: José Rafael Gómez García / Tequila Zafarrancho

CONFERENCIAS

12:00-2:00pm

"Camarista y la calidad en el servicio"

Erika Hurtado e Ivette García / Hotel Ibis

2:30-3:30pm

"Introducción a la Mixología & Métodos de Elaboración"

Alan Pimienta / Academia de Mixología & Barra Experimental.

4:00-5:00pm

"Factores clave para la retención del talento"

Ricardo Feregrino Sezatti / Coach Ricardo Feregrino



22

TALLERES

12:30-2:00pm

"Curso de barismo"

Ángel Moreno / Café la fuente

2:30-3:30pm

"Tendencias en la repostería creativa"

Dinorah Pineda Macossay

4:00-5:00pm

"Repostería mexicana de vanguardia conferencia y demostración"

Chef: José Rafael Gómez García y Chef: Honippe Joseph Saint Julien Vazquez

CONFERENCIAS

12:00-2:00pm

"Gerencia y ventas a nivel hotelero"

Gerencia: Lic. Ricardo Uribe. Ventas: Vania García y Roxana Castro
Hotel Ibis Querétaro

2:30-3:30pm

"Al mal tiempo buen marketing"

Josué Jiménez Aguado y Teresa Magdalena Olivera Díaz de León / INTERWEB MEXICO

4:00-5:00pm

"Liderazgo efectivo como parte de la Gestión del talento"

Ricardo Feregrino Sezatti y Coach Ricardo Feregrino

ENTRADA LIBRE

MARZO 2019

