

**IX CURSO DE MAESTRESALAS  
EXAMEN EXCELENCIA 2011**

**JORGE MUNICIO RODRÍGUEZ, DEL RESTAURANTE EL HENAR  
MAESTRESALA EXCELENTE 2011**

**Los alumnos participantes transmitieron que el buen hacer, la habilidad y la atención al cliente hacen del servicio un arte “clave” en la restauración**

**Madrid, 6 de julio de 2011.-** Ayer se celebró el Examen de Excelencia de la IX Edición de los Cursos de Maestresalas, impartidos por el Instituto de Formación Empresarial -IFE-, de la Cámara de Comercio e Industria de Madrid, en el Salón Duque del Hotel Wellington (C/Velázquez, 8).

**Doña Silvia Gutiérrez**, directora de la Fundación Wellington, inauguró el acto con unas palabras de bienvenida; a continuación el director de la Cámara de Madrid, **Don Miguel Garrido**, deseó suerte a los participantes, dándoles la enhorabuena por llegar hasta la prueba final, ya que “el talento y el esfuerzo son dos elementos que conforman la excelencia”. Acto seguido, **Don Ángel Sierra**, profesor del Curso y quien actuó de Maestro de Ceremonias, junto con **Don Mariano Castellanos** –también profesor-, fue presentando a los participantes y miembros de Jurado: además de los ya nombrados, **Don Fernando Garzo** (director del IFE), **Don José Rodríguez Tarín** (director del Hotel Wellington); los periodistas **Doña Isabela Muñoz** (Telva), **Don Fernando Hidalgo** (Hidalsa) y **Don Gonzalo Sol** (Comer, Charlar y beber); y los profesores **Doña Milagros de Torres**, **Don Gregorio Borlaf**, **Don José Jiménez Blas** y **Don Javier Pulido**. También formaron parte del jurado **Doña Susana Gámez** (Excelente 2010), **Don José Romera** (Consultor Industria Alimentaria) y **Don Carmelo Pérez** del restaurante Zalacaín.

Los cuatro finalistas pusieron en práctica los conocimientos adquiridos en el Curso mediante una serie de pruebas como la identificación de una serie de errores en el montaje de mesa –de acuerdo a un menú establecido-; decoración con distinta temática “las cuatro estaciones”; elaboración de un cóctel “planter’s punch” (Ron oscuro, granadina, soda, naranja y piña); desespinado y emplatado de “Lenguado a la Marinera”; elaboración de “Tournedó Woronoff”; y de postre, un atractivo ejercicio que captó las miradas de todos los espectadores, “naranja preparada”.

Por último, los alumnos tuvieron que reaccionar ante posibles quejas de sus empleados y de los clientes; sólo que, en esta ocasión, los clientes eran profesionales del sector, quienes, como jurado, valoraron la capacidad y la destreza ante las situaciones expuestas.

El ganador fue **Jorge Municio Rodríguez**, del Restaurante El Henar en Cuéllar (Segovia), aunque también hay que dar la enhorabuena a los tres alumnos finalistas, excelentes profesionales que demostraron entusiasmo y pasión por la sala: **M<sup>a</sup> del Mar Algaba Madroñal** (Hotel Silken Torre Garden. Madrid), **Daniel Contreras Machín** (Hotel Meliá Galgos. Madrid) y **Joaquín Villena Morales** (Rafael Hoteles. Madrid Norte).

La Fundación Wellington acogió por sexta vez los Exámenes de Excelencia de Maestresalas y, el próximo martes 12 de julio, recibirá a los tres finalistas Sumilleres que participarán en la **Prueba de Excelencia Sumilleres 2011**.

---

Los Cursos de Maestresalas de la Cámara de Comercio de Madrid llevan nueve años impartándose en el Instituto de Formación Empresarial (IFE), formando con éxito profesionales de la sala, gracias al patrocinio de empresas y otras entidades como las que este año han participado: Bodegas Arzuaga Navarro, Arcoroc Distribución Ibérica, Barman Siete, Bodegas Baigorri, Bodegas Santa Cecilia, Condado de Haza, Bodegas Fariña, Freixenet, Fundación Wellington, González Byass, Gramona, Julián Chivite, La Caixa, Madrinova, Marqués de Murrieta, Marqués de Riscal, Marqués de Vargas, Paternina, R. López de Heredia Viña Tondonia, Restaurante Tajo, Bodegas

Miguel Torres, Vega Sicilia, D.O. Vinos de Madrid, Viñas del Vero, C.R.D.O. Ca. Rioja, D.O. Vinos de Navarra, D.O. Rías Baixas, D.O. Ribera del Duero y D.O. Rueda. Para más información, pinche [aquí](#).

**Raquel Contador**

Tel.: 91 828 77 59

Fax.: 91 445 41 97

-----  
**Carmen Píera Comunicación, S.L**

C/ Viriato 2, 1º 9

28010. Madrid

[www.comerenmadrid.com](http://www.comerenmadrid.com)

---

---

---