



**Tercer
Congrés
Català
de la Cuina**
2018.2019

Camp de Tarragona

05
NOVEMBRE

FORMACIÓ EN GASTRONOMIA I TURISME

09:00 a 14:00h

Centre de convencions Cambrils
Park Business & Events
Cambrils Park Resort

FP+ UNIVERSITAT, *la clau per un
servei de qualitat turística*



Albert Nel-lo
Director Càmping Torre de la Mora, Altafulla



Elisenda Villalta
Espai de Millora Enogastronomia –
Patronat de Turisme Costa Daurada



Vicent Guimerà
Restaurant L'Antic Molí, Uldecona



Montse Abellà
Restaurant Santceloni, Madrid



Laia Balada
Restaurant Casa Ramon, Les Cases
d'Alcanar



Raúl Vega
Bodegas Santo Tomás, Ensenada
Baja California, Mèxic



Ferran Cerro
FCRestaurant, Reus



Jaume Solé
Chef executiu de PortAventura World



Oriol Ivern
Restaurant Hisop, Barcelona



Xavier Ferraté
Restaurant La Bresca, Cambrils



Sergi Palacín
Gastro-Cocktail Bar The Alchemix,
Barcelona



Eduard Xatruch
Restaurant Disfrutar**, Barcelona
Restaurant Compartir, Cadaqués



Roger Margalef
Responsable Sala del
Restaurant Compartir, Cadaqués



Mohamed Quaach
Restaurant El Terrat, Tarragona



Jordi Ferré
Director Altafulla Mar Hotel

Organitzen



**UNIVERSITAT
ROVIRA I VIRGILI**
FACULTAT DE TURISME I GEOGRAFIA

Col·laboren



INSCRIPCIONS

Gratüita. Inscripció necessària:
<http://www.fundacio.urv.cat/congressos/iii-congres-catala-de-la-cuina-tarragona/inscripcio>