

image not found or type unknown



Host

Abel Valverde

Fecha de publicación:

10/11/2016

Sello Editorial:

Planeta Gastro

Contacto de prensa

Nombre: Lola

Escudero

Teléfono: 91 423 37 11

Email:

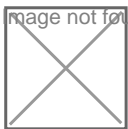
lescudero@planeta.es

Guía teórica y práctica para aprender a gestionar el servicio de sala de un restaurante, de la mano del considerado como mejor jefe de sala de España.

Guía teórica y práctica para aprender a gestionar el servicio de sala de un restaurante, de la mano del considerado como mejor jefe de sala de España.

Abel Valverde hace un repaso de los elementos fundamentales del servicio de sala, las aptitudes que se requieren, la transformación que ha sufrido a lo largo de la historia, el ciclo del servicio (desde la preparación de la escena hasta la despedida del cliente), la interacción con sumilleres, *chefs* y otros compañeros de local, algo de psicología, la gestión en situaciones de estrés, la atención a quejas y reclamaciones o la gestión económica de un restaurante, entre otros temas fundamentales.

image not found or type unknown



Abel Valverde

Abel Valverde (Barcelona, 1976), considerado como uno de los mejores *maîtres* de España, fue director de sala del restaurante madrileño Santceloni, premiado con dos estrellas Michelin y actual *maître*, responsable y formador en Pescaderías Coruñesas Restauración.

Tras estudiar en la Escuela de Hostelería de Girona completó su aprendizaje trabajando en el Casino Castillo de Peralada y el Hotel Santa Marta de Lloret de Mar, en Gran Bretaña en el Hotel Hambleton Hall, en Oakham y en el restaurante Can Fabes (1998-2001) junto a su mentor y gran referente, Santi Santamaria, desde donde se trasladaría a Madrid para, junto con el chef Óscar Velasco, ponerse al frente de Santceloni.

Ejerce actualmente como asesor consultor de F&B para NH Hotel Group, y es profesor colaborador en distintos centros como el Basque Culinary Center y en numerosas *masterclasses* de formación continua por todo el país.

Entre los muchos reconocimientos y premios a su labor y trayectoria destacan el Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Director de Sala en 2008 y el Gran Prix de l'Art de la Salle, otorgado por la Academia Internacional de Gastronomía. También ha sido reconocido como el Mejor Maître del Año por las revistas *Metrópoli* y *Club de Gourmets*, y ha recibido el prestigioso Gueridón de Oro que otorga el congreso San Sebastián Gastronomika.