

# Host

**Abel Valverde**

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.

**Fecha de publicación:**

10/11/2016

**Sello Editorial:**

Planeta Gastro

## Contacto de prensa

**Nombre:** Paloma Cordón

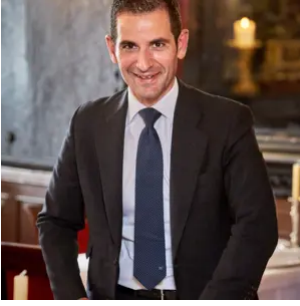
**Teléfono:** 934928633

**Email:** pcordon@planeta.es

**Nombre:** Ester Torras

**Teléfono:** 934928895

**Email:** etorras@planeta.es



## 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.