



Región de Murcia  
Consejería de Presidencia,  
Turismo, Cultura y Deportes



El director del Itrem, Juan Francisco Martínez, y la directora del CCT, Mónica Meroño, con representantes del sector turístico y hostelero, tras la presentación de las jornadas.

**El CCT organiza unas jornadas formativas que contarán con algunos de los mayores especialistas nacionales en restauración y sala**

**Se celebran de forma presencial en cuatro sesiones, los días 18 y 25 de octubre y 15 y 22 de noviembre, y la inscripción es gratuita**

La Consejería de Presidencia, Turismo, Cultura y Deportes, a través del Centro de Cualificación Turística (CCT), ha organizado unas jornadas formativas para



profesionales de sala en las que participarán como ponentes ocho de los mayores especialistas nacionales en el sector de la restauración.

El director del Instituto de Turismo (Itrem), Juan Francisco Martínez, presentó esta actividad, titulada ‘La Revolución en la sala: en busca de la excelencia’, que calificó como “extraordinarias” por el nivel de los docentes que participarán. Las jornadas se celebrarán en el CCT en cuatro sesiones, los días 18 y 25 de octubre y 15 y 22 de noviembre, en horario de 9:30 a 13:00 horas.

Los participantes podrán conocer de la mano de los mejores exponentes de la restauración actual los retos y desafíos que plantea este segmento en su ámbito comercial, especialmente en las ramas del servicio y la atención al nuevo cliente. La acción ofrece un total de 200 plazas y la inscripción, gratuita, se puede realizar hasta el mismo día de inicio en la web [www.cctmurcia.es](http://www.cctmurcia.es).

A la presentación también asistieron el presidente de la Federación Regional de Empresarios de Hostelería y Turismo (HoyTú), Jesús Jiménez; el presidente de Asprocomur, Pedro Marín; el vicepresidente de Hostelor, Juan Francisco Torrente; el director general de Gastrouni, Oscar Carrión, y el presidente de la Asociación regional de profesionales de sala, Antonio Chacón. Martínez destacó que “el CCT se ha convertido en centro de referencia por ofrecer una programación formativa continuada, que permite a ocho de cada 10 alumnos encontrar trabajo tras terminar su formación”.

En este sentido, el CCT ya ha activado en este último cuatrimestre del año tres cursos para trabajadores de cocina y sala y cuatro cursos para desempleados, tanto de cocina como de repostería, turismo y gestión de eventos. Asimismo, el



centro ha previsto seis cursos en el programa de descentralización y 16 cursos más en modalidad online.

El director del Itrem subrayó la importancia de “contar con una formación actualizada y en continuo reciclaje para mejorar la empleabilidad y potenciar la cualificación de los trabajadores en el sector turístico, tal y como recoge el Plan Estratégico de Turismo 2022-2032, lo que a su vez redundará en una mayor competitividad del destino”.

## **Jornadas y ponentes**

El 18 de octubre, la directora F&B de Odiseo y maitre, Edurne Martín, y el maitre y Hospitality Manager del Grupo Robuchón, Juan Moll, protagonizan una sesión que abordará el reto de la hospitalidad, los nuevos clientes y las nuevas funciones.

La segunda sesión se celebrará el 25 de octubre, abordará la gestión digital y estará dirigida por la Host Manager del grupo GastroPortal y maitre, Eli Gomes, y el director de APS Hostelería y maitre Nicolás Ayela.

El martes, 15 de noviembre, se hablará sobre la organización y dirección de espacios múltiples de restauración. Los ponentes serán el F&B de Melia Hotels Internacional y maitre, Antonio Llorens, y el director de Veles y Vents grupo Sucursal y maitre, Javier Andrés.

La última sesión se celebrará el día 22 de noviembre, donde la directora de Operaciones Vanadi y maitre, Carmen González, y el director de Operaciones



Región de Murcia  
Consejería de Presidencia,  
Turismo, Cultura y Deportes



del Grupo TATEL, Jorge Dávila, profundizarán en la consecución de la excelencia en la restauración y en las nuevas tendencias.