



Fernando Martínez García

Gran profesional en el mundo de la hostelería desde hace décadas, trabajando en diferentes restaurantes de primera como maître y jefe de sector, o bien como profesor en Escuelas de Hostelería, públicas y privadas, en Tarragona, Lleida, Sevilla y finalmente en Jaén. En esta ciudad, desde el año 2002 ejerce como Profesor de Hostelería-Jefe de Sala, en la Escuela de Hostelería "Fundación Cruzcampo".

Su formación complementaria en cursos y seminarios relacionados con la hostelería es extensísima, en temas como relaciones con el cliente, vinos de diferentes denominaciones de origen, postres, así como tendencias e innovaciones en Sala, que le han llevado a Tarragona, Barcelona, Logroño, Lleida, Málaga, San Sebastián, Burdeos, etc.

De igual modo, ha impartido conferencias, monográficos y seminarios para profesionales y público en general sobre aceites, coctelería, sala y atención al público. Destacar, los seminarios de cerveza a restaurantes de alta cocina, escuelas de hostelería (Basque Culinary Center) y clases magistrales, así como organización de diferentes concursos de cocina, participación en ferias, congresos y jurados.

En 2017, ha recibido el Premio al mejor Jefe de Sala de Andalucía, otorgado por la Asociación de cofradías gastronómicas y vnicas de Andalucía.



SECCIÓN DE GASTRONOMÍA





Real Sociedad Económica
de
Amigos del País de Jaén

Conferencia:

LA IMPORTANCIA DE LA SALA EN LA GASTRONOMÍA ACTUAL

Conferenciante:

Fernando Martínez García

Profesor de la Escuela de Hostelería de la Fundación Cruzcampo de Jaén

Presenta:

Domingo Moreno Medina

Fundación Cruzcampo

Jueves, 8 de febrero de 2018,
a las **19:30 horas**



Jaén, 2018

**Salón de actos de la
Real Sociedad Económica
de Amigos del País**

C/ Bernabé Soriano, 25
23001 JAÉN
Tlf. 953 24 06 00



fundación
Cruzcampo