20 Aniversario

Asociación de Maîtres y Profesionales de Sala de Aragón

www.maitredearagon.com

Sumario

20º Aniverario
Septiembre 2021

Pg. 4
Prólogo: Elena Allue, Directora General de Turismo,. Gobierno de Aragón

Pg. 5
Presentación: Carlos Orgaz, Presidente Asociación de Maîtres y profesionales de Sala de Aragón

Pgs. 6-7
Los Orígenes de la Asociación

Pgs. 8-9
Los campeonatos de Aragón

Pgs. 10 -11
Premios Pajarita y cenas de hermandad

Pgs. 12 -13
Campeonatos de España

Pgs. 14 - 15
Saludos de los Patrocinadores

Pgs. 16- 17
El Club del Barman y coctelería

Pgs. 18 -19
El SAPHA

Pgs. 20 - 21
Oferta formativa en la Asociación

Pg. 22
Nueva Sede Social y el Triclinio

Pg. 23
Servicios para el asociado

Junta Directiva

En el año 2017 se celebraron las últimas elecciones a la Junta de la Asociación, quedando constituidas por los asociados que figuran en la fotografía:

De izda a dcha en la fila de arriba: Emilio Frago, Miguel Ángel Hierro, Julio Cortés, Esteban Valle, Carlos Orgaz, Miguel Ángel Negredo, Carolina Lasmarias, Pablo Pernia, José Luis Ruiz, Miguel Arles, Luis Puyuelo. **Abajo de izda a dcha:** Israel Martínez, Antonio Bernardos, Jonathan Pallaruelo, Francis Martínez y Luis Miguel Romeo.

20º aniversario Asociación de Maîtres y Profesionales de Sala de Aragón

La Asociación de Maîtres, que nació hace ahora 20 años e integra a los profesionales regionales del servicio de sala, ha canalizado durante todo este periodo la inquietud de un grupo de expertos que en un momento determinado decidieron unir esfuerzos y compartir intereses comunes.

La Asociación de Maîtres ha formado parte del Consejo de Turismo de Aragón, dada la creciente importancia que el sector de la hostelería ha tenido dentro del Destino Aragón, y en el año 2009 se le concedió la Placa al Mérito turístico por su importante contribución a la formación de profesionales y al impulso de este sector.

Desde el Gobierno de Aragón hemos colaborado con vosotros en multitud de celebraciones, concursos y eventos turísticos y gastronómicos que habéis organizado y que han servido para posicionar Aragón como una Comunidad con grandes profesionales, prestigiando la profesión de camareros y jefes de sala. Cabe destacar la edición de SAPHA, el Salón de los Profesionales de Hostelería de Aragón o el Campeonato Oficial de Aragón de Barman y Maîtres.

Vuestra contribución a la formación de cientos de estudiantes de las Escuelas de Hostelería de Aragón es algo obligatorio resaltar, más cuando estamos viendo la importancia que tiene la formación y el factor humano como herramienta imprescindible para el buen posicionamiento de nuestra hostelería.

Enhorabuena por estos 20 años, desde el Gobierno de Aragón seguiremos trabajando mano a mano con vosotros para difundir vuestra necesaria profesión y la cultura gastronómica aragonesa.

Elena Allué de Baró
Directora General de Turismo, Gobierno de Aragón

El presidente

Quién me lo iba a decir, hace veinte años yo estaba trabajando como Primer Maître en el Casino Montesblancos compaginando esta labor profesional con la de profesor de sala en la Escuela de Hostelería del IES Miralbueno.

En el Casino, con mis compañeros José Luis Ruiz Monsegur, Santiago Pastor, Jesús Martín, Carlos Hidalgo y Mariano Arranz, ya comentábamos la posibilidad de fundar una asociación de camareros.

Entonces en Aragón estaban creadas las asociaciones de cocineros y sumilleres, pero faltaba crear una que representara a los sufridos camareros y Maîtres.

Esta inquietud se la transmití a varios compañeros de profesión, profesionales con una gran experiencia y valía y que también estaban prestando sus servicios en establecimientos de primera línea en Aragón, con la ayuda de Juan Barbacíl, en unos meses se puso en marcha la que denominamos Asociación de Maîtres y Profesionales de Sala de Aragón.

El nombre nos costó decidirlo, pero al final nos pusimos de acuerdo y yo tuve la suerte de salir nombrado presidente. Claro que, … en la vida pensé, que, 20 años después iba a seguir siendo el presidente, no sólo de los Maîtres y camareros sino también de los Barman.

Quiero en estas líneas decir que estoy orgulloso de lo conseguido y que me quedan ganas todavía de seguir trabajando por mi pasión, que es mi oficio, el de CAMARERO, aún creo que quedan retos importantes por hacer y me gustaría poder seguir haciendo esas cosas que faltan, aunque soy consciente de que el relevo tiene que llegar más temprano que tarde.

No quiero olvidarme de todos los compañer@s que han pertenecido en algún momento de su vida a las asociaciones, los que se han jubilado, los que ya no están entre nosotros, los alumnos de las escuelas, todas las casas comerciales y partners que han colaborado durante estos 20 años. No me puedo olvidar tampoco del Gobierno de Aragón, en concreto de su departamento de Turismo y del de Agricultura, de Horeca, de Cafés y Bares, de la Feria de Zaragoza, de la Cámara de Comercio, de la Diputación Provincial y del Ayuntamiento de Zaragoza, que siempre habéis estado apoyando las acciones que os hemos propuesto a lo largo de todos estos años.

Gracias, mil gracias a tod@s por creer en nosotros, espero no haberos defraudado y deseo que en el futuro sigáis apoyando la imagen del servicio.

La figura profesional del CAMARERO es imprescindible, cada día más, se demuestra que una buena cocina sin una buena sala no es suficiente para ganar clientes. Seguiremos pues buscando la excelencia y situando al SERVICIO de SALA donde se merece. Gracias a tod@s por estar ahí durante estos 20 años.

Carlos Orgaz Palomera
Presidente de la Asociación de Maîtres y Profesionales de Sala de Aragón

Los orígenes

Cuando todos vosotros leáis este artículo a finales del mes de enero de este año 2021 que acabamos de comenzar se irán a cumplir 20 años, si, sí, 20 años de la fundación de la Asociación de Maîtres de Aragón. Quién nos lo iba a decir.

"La Asociación de Maîtres y Profesionales de Sala de Aragón" se funda en el año 2001. En el mes de noviembre tuvo lugar en las instalaciones del Hotel Meliá de Zaragoza la Asamblea General constituyente, aunque desde la primavera de ese año 2001 un grupo de entusiastas profesionales del servicio de sala, Maîtres reconocidos en todo Aragón, habían empezado a trabajar para constituir unos meses más tarde la creación de la asociación. En este grupo de profesionales se encontraban:

1. Clemente Bordonada. (Maître del Hotel Boston).
2. José Antonio Mercadal. (Maître del Hotel Palafox).
3. Rafael Barrios. (Maître del Hotel Melía)
4. Luis Puyuelo. (director de sala del Restaurante La Matilde)
5. Rafael Abadia. (director de sala del Restaurante Las Torres)
6. José María Sanz. (Profesor de sala de la escuela de Hostelería de Teruel)
7. Arturo Peiró. (director de sala del Rte Gayarre).
8. Carlos Carnicer. (Maître del Gran Hotel).
9. Carlos Orgaz. Maître del Hotel Casino de Zaragoza y profesor en la escuela de Hostelería de Miralbueno.

No me puedo ni me debo olvidar de Juan Barbacíl que fue nuestro mentor y el que nos organizó toda la documentación administrativa y de alguna manera nos enseñó a caminar. Esa fue la primera Junta Directiva constituyente y menuda junta.

La Asociación de Maîtres refundó el **Club del Barman de Aragón en el año 2011**, organizando desde entonces los Campeonatos Oficiales de Barman. El Club del Barman de Aragón pese a sus pocos años de existencia va tomando una fuerza y peso específico en la **Federación de Asociaciones de Barman Españoles (FABE)** de la que es miembro también de pleno derecho.

Desde sus comienzos ambas asociaciones han hecho posible con sus aportaciones y con su trabajo altruista y desinteresado a que nuestro colectivo profesional, el de los camareros, maîtres, barman, sumilleres, cocteleros, bartenders, baristas y demás componentes profesionales del **Servicio de Sala** hayan tenido un reconocimiento y una dignificación muy importante no sólo en Aragón, sino también a nivel nacional.

La Asociación de Maîtres de Aragón fue clave para la fundación de la **Federación Nacional de Profesionales de Sala de España** de hecho yo fui presidente nacional de la federación durante 8 años.

Con el trabajo realizado desde **Aragón** se ha sabido transmitir al resto de comunidades autónomas nuestra pasión por la sala y la cocteleria y nuestro **"savoir faire"** a lo largo de todos estos años.

El brillante palmarés alcanzado en cada uno de los campeonatos en los que se ha participado y la capacidad organizativa de nuestras asociaciones están sobradamente demostrados a lo largo de todos estos años.

Siempre hemos llevado el nombre de Aragón por España y por el mundo con orgullo y hemos intentado dignificar una profesión con la realización de eventos y actividades que lo único que han pretendido es poner en valor la figura profesional del **camarero**, en el más amplio sentido de su palabra.

Solo esperamos que esta maldita pandemia nos dé un respiro y podamos celebrar y festejar como se merece este XX aniversario.

En los próximos artículos os iré contando parte de la Historia, brillante historia de nuestras asociaciones y cuyo colofón estelar ha sido estrenar la sede social en este año 2020.

Los campeonatos de Maîtres

Si los comienzos de la asociación de Maîtres de Aragón fueron un hito del asociacionismo en nuestra comunidad autónoma en todo lo que relacionado con el mundo del servicio de sala y particularmente en el de los camareros; no menos importancia, han tenido los campeonatos de Maîtres y jefes de sala que hemos llevado a cabo durante estos 20 años de vida.

Hemos realizado un total de XII campeonatos oficiales de Aragón de Maîtres, el último de ellos en el año 2019 en el que resultó ganador Carlos Escalada por aquél entonces Maître de la Loberica de la Plaza de España de Zaragoza, pero quizás de todos los campeonatos realizados el primero que hicimos es para mí, del que guardo mejor y más grato recuerdo guardo, quizás porque fue el primero.

Se llevó a cabo el 10/04/2003 en el Hotel Melía de Zaragoza, todo un referente de servicio en Aragón durante tantos años y en el que trabajaba como Maître mi buen amigo Rafael Barrios que también era el tesorero de nuestra Asociación.

Aún recuerdo los nombres de los concursantes que tuvieron el honor de disputarse este primer campeonato. (Ismael Ardid, Santiago Pastor, Jesus Martín, Raúl Cantín, José Ramón Corton, Félix Llorente, Jesús Pérez Badules, Juan Soria, Juan Carlos Benito, Alberto Sancho, todos ellos muy jovencitos y representaban a establecimientos tan importantes como Hotel Boston, Rte Gayarre, Hotel Melía, Combi Catering, Rte El Foro, Neguri, La Bastilla, Rte Goyescos, en fin, lo mejorcito de la sala que había en esos momentos en Aragón.

El vencedor de este primer campeonato de Aragón fue Alberto Sancho, que en esos momentos era el jefe de sala del Restaurante La Bastilla de Zaragoza. Alberto al ganar en Aragón nos representó en el Campeonato Nacional que se celebró en el marco de la feria de Fenavín en Ciudad Real en el mes de mayo de ese mismo año. En este primer campeonato aragonés los participantes tuvieron que llevar a cabo las siguientes pruebas:

1. Enumerar errores de montaje o marcaje de cubiertos en una mesa dispuesta con un menú especial
2. Identificación de materias primas de utilización en el Restaurante.
3. Montaje, decoración y marcaje de cubiertos de una mesa para 6 o 8 comensales
4. Corte y emplatado de jamón
5. Servicio desde Barra de: coctelería (Martini Gibson, americano, Brandy Alexander)
6. Servicio de mesa con toma de comanda. Las parejas de participantes servirán una mesa de 6 u 8 comensales con un menú ya predeterminado y deberá realizar para 2 personas de los 6 u 8 que les toque servir las siguientes elaboraciones.

- Aperitivo servido en mesa de cervezas y el jamón que se habrá cortado previamente
- Ensalada César
- Desespinado de una lubina a la sal o rodaballo.
- Trinchado de una pieza de carne (carré de ternasco, gigot o riñonada)
- Preparación de una ensalada de frutas mínimo con el pelado de una naranja y un plátano.
- Servicio de un café especial (irlandés, brulé, bombón)
- Servicio de Licores y Destilados para la mesa completa con preparación de un Gin Tonic
- Los participantes podrán proponer en relación a la carta de platos posibles maridajes
- Decantado del vino tinto que se servirá en el menú.

Como se puede comprobar el nivel de las pruebas fue muy exigente. Los propios clientes, que fueron los invitados por la asociación, iban a ser sus evaluadores, además de los jurados técnicos que en todo momento vigilaban las actuaciones de los participantes en cada una de las pruebas.

Además de los XII Campeonatos Oficiales la asociación también ha llevado a cabo un certamen de elaboración de un tartar en sala,

RELACIÓN DE CAMPEONES DE ARAGÓN DE MAÎTRES

NOMBRE DEL CAMPEÓN	AÑO	LUGAR DE REALIZACIÓN
Alberto Sawncho	2003	Hotel Melía
Félix Llorente	2004	Hotel Palafox
Raul Cantín	2005	Feria de Zaragoza
Ismael Ardid	2006	Hotel Boston
Arturo Aparicio	2010	Auditorio Sala Multiusos
Miguel Angel Negredo	2013	Hotel Hiberus
Antonio Bernardos	2014	Hotel Palafox
Antonio Bernardos	2015	Hotel Palafox
Carlos Escalada	2016	Auditorio Sala Multiusos - I SAPHA
Carlos Escalada	2017	Hotel Hiberus - II SAPHA
Miguel Serrano	2018	Hotel Boston - III SAPHA
Carlos Escalada	2019	AURA - IV SAPHA
	2020	No se pudo celebrar debido a la anulación del evento IV SAPHA por el COVID

Los años que no figuran en la relación de campeonatos es porque bien no se ha celebrado ese año el campeonato o bien porque se han realizado otros eventos, como la participación en la Feria Qualimen, durante los años 2007,2009 y 2011 dónde se llevó a cabo el Campeonato del Mundo de Flambeados por primera vez en España en las instalaciones de la Feria de Zaragoza.

Historia de los Premios Pajarita
Cenas De Hermandad

La Asociación de Maîtres y Profesionales de Sala de Aragón encargó en el año 2002 justo un año después de su fundación al escultor aragonés José Antonio Barrios la creación de una obra de arte que fuera representativa del trabajo del profesional de sala, del Maître, y que además sirviera para prestigiar y premiar el buen trabajo de sus asociados más ilustres.

La escultura con certificado de autenticidad fue llamada por su autor, Pajarita y la Asociación de Maîtres y Profesionales de Sala de Aragón la adoptó como santo y seña de su identidad premiando anualmente la labor de sus asociados más destacados en diferentes modalidades. Así concebidos estos galardones premian:

- La trayectoria profesional de uno de los asociados.
- La labor del mejor Joven Maître.
- Premio Pajarita "modalidad Gastronomía"; Al personaje o institución público o privado que más haya hecho por el desarrollo de las actividades de la Asociación.

Los candidatos seleccionados para estos premios son propuestos y votados por la Junta Directiva. Con el paso de los años no solamente se han otorgado estos premios a los mejores Maîtres, sino que también se ha hecho con los mejores Barman desde el año 2013, año en el que se funda El Club del Barman de Aragón.

En ocasiones y por diferentes motivos la Junta Directiva de la Asociación de Maîtres ha tenido a bien el premiar el trabajo de los alumnos de las Escuelas de Hostelería de Aragón. También se ha premiado extraordinariamente a título póstumo a un compañero fallecido y que era miembro de la Junta Directiva Alfonso Carnicer.

La Asociación ha sido pionera también en conseguir desde el año 2007 que el Gobierno de Aragón y más concretamente su departamento de Turismo premie el trabajo del mejor Maître y el mejor Barman de Aragón.

Estos premios son únicos en España y de ellos nos sentimos muy pero que muy orgullosos habiendo sido pioneros en su creación y en su desarrollo normativo.

Es verdad, que no siempre ha sido posible desde el año 2002, en el que comenzamos nuestras cenas de Hermandad y entrega de premios Pajarita el llevarlos a cabo, pero este año 2021 en el que cumplimos 20 años de existencia la Asociación pretende en un acto único y singular agradecer a todos nuestros asociados su fidelidad con la entrega de una obra de arte del escultor José Antonio Barrios en la que se conmemorará este XX aniversario.

En las cenas de hermandad llevadas a cabo por la asociación durante estos años también se ha premiado a algún miembro de la Federación Nacional de Profesionales de Sala de la que hemos sido fundadores y de la que a día de hoy seguimos siendo miembros.

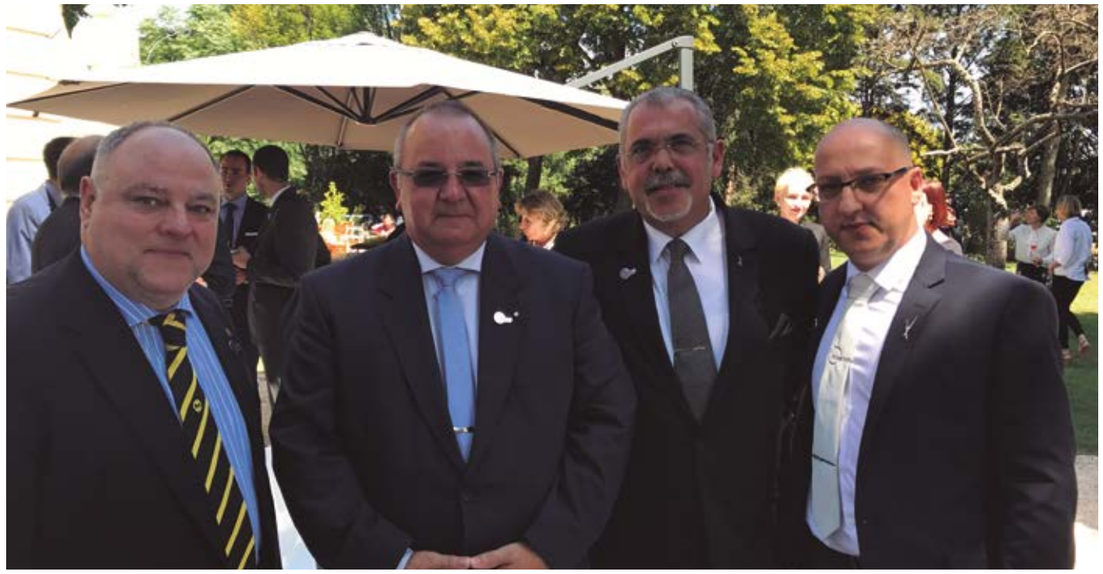
Los galardonados con los Premios Pajarita desde el año 2002 han sido:

	PREMIO MEJOR MAÎTRE DE ARAGÓN	PREMIO PAJARITA a la trayectoria profesional	PREMIO PAJARITA Joven Maitre	PREMIO PAJARITA modalidad GASTRONOMÍA
2002		Gabi Coarasa		Juan Barbacíl
2003		Vicente Castillo		Luis Estaun
2004		Fernando Merenciano		D.O Cariñena
2005		Antonio Laborda		
2006		Jesús Porras	Jesús Pérez Badules	Benito Ros
2007	Carlos Rodríguez Marín	Antonio Calvo y Clemente Bordonada	Santiago Pastor	La Zaragozana
2008	Concha Gracia Nogués	Mercedes Martín	Gemma Sancho	Adriana Oliveros
2009	Bernardo Rodes	Alfonso Carnicer	Jesús Martín Pina	José Miguel Martínez Urtasun
2011	Arturo Peiró Villalba	Antonio Algarabel y Carlos Hidalgo	Miguel Angel Negredo	Grupo San Valero
2012	Rafael Abadía	Fernando Martín	Javier Bolsa	Grandes Vinos y Viñedos
2013	Mayte Barra	José María Sanz	Guillermo Cruz	Alda
2015	Miguel Arlés	Pascual Martín	Antonio Bernardos	Jose Luis Solanilla
2019	Roberto Carnicero	Julián Herrero	Jesús Grimal	Coca Cola

MEJOR BARMAN DE ARAGÓN	
2013	LUIS IBAÑEZ
2015	JOSE LUIS SAMITIER
2019	ROGER GUEVARA

Federación Nacional de Profesionales de Sala

Campeonatos nacionales e internacionales



Durante el año 2001 y en el marco de la Feria Fenavin (Ciudad Real), se produjo el **I Encuentro Nacional de Camareros Españoles**, donde un grupo de profesionales del Servicio de Sala, en su mayoría pertenecientes a los más prestigiosos Hoteles, Restaurantes y Escuelas de Hostelería de diferentes comunidades autónomas, se reunieron con el fin de crear una **Federación Nacional** que aglutinase a todos los profesionales del servicio de sala.

Tras múltiples reuniones, disquisiciones y acuerdos, se consiguió finalmente formalizar y constituir legalmente la Federación, en abril del 2004, inscribiéndose en el Registro General de Asociaciones del Ministerio del Interior.

La Asociación de Maîtres de Aragón mantuvo la vicepresidencia nacional desde su creación y desde el año 2009 Carlos Orgaz fue nombrado, presidente de la Federación Nacional, cargo que mantuvo durante 8 años.

La Federación con casi 20 asociaciones llegó a realizar innumerables concursos nacionales de sala, en los que los representantes aragoneses dieron buena muestra de sus actitudes profesionales. Félix Llorente y Raúl Cantín se proclamaron campeones de España.

En las últimas ediciones la Federación participó en la ciudad de Valladolid y de la mano de FACYRE en la organización del Concurso Nacional de Gastronomía en la modalidad por equipos y en la que nuestros representantes consiguieron quedar muy bien clasificados.

Ismael Ardid quedó campeón de España en la modalidad de sumillería y Miguel Angel Negredo subcampeón de España en la modalidad de Maître de Hotel, nuestro tercer representante fue Antonio Bernardos que participaba en la modalidad de coctelería.

La Asociación de Maîtres de Aragón fue clave para la fundación de la **Federación Nacional de Profesionales de Sala de España** y fue clave también para la realización de eventos a nivel nacional donde se pretendía prestigiar la figura del profesional de sala.

Durante estos años hemos mantenido también una unión muy importante con la **Asociación de Camareros de Segovia** con la que estamos hermanados y con la que hemos colaborado estrechamente todos los años en su Campeonato Nacional tanto de coctelería como de Sala que se organizaba en la capital segoviana.

La Asociación de Maîtres de Aragón también ha organizados dos encuentros nacionales de Maîtres y jefes de Sala en sendos congresos.

Además de estas aportaciones a nivel nacional cabe destacar que formamos parte de la Unión Internacional de Maîtres de Hotel (UIMH) y que hemos realizado en Zaragoza el Campeonato del Mundo de Flambeados.

Hemos participado en eventos tan importantes como el concurso de Jeunes Trancheurs Europeens en Bélgica y en las Asambleas Generales de "Ô Service" la Asociación de Maîtres de Hôtel en Francia.

Siempre hemos intentado estar en la vanguardia del asociacionismo no sólo a nivel nacional sino también internacional.

Reconocimiento de instituciones colaboradoras y patrocinadores

SIN PROFESIONALES DE SALA, LA HOSTELERÍA NO RENACERÁ

Desde hace un tiempo, en marketing, hablamos de la experiencia del consumidor o del cliente. Perseguimos la fidelidad entre infieles, la repetición de compra frente a la impulsividad y el "lo quiero ya". Es precisamente en la hostelería donde este valor juega su papel más importante y donde los profesionales de sala sois sus principales valedores para que la experiencia sea satisfactoria. Juzgamos no tanto por lo que comemos sino cómo lo comemos y, sobre todo, cómo nos atienden cuando comemos. Sólo fortaleciendo este servicio hostelero podremos coger fuerza para renacer de las cenizas de la COVID.

Parece que fue ayer cuando la Asociación diera sus primeros pasos. Los comienzos fueron duros pero el transcurrir del tiempo ha dado la razón a quienes fuisteis valientes creándola. Los profesionales de sala y los maitres, sois parte fundamental en el futuro de una nueva hostelería adaptada a los cambios imperantes. Enhorabuena por estos años y nuestro deseo de éxito para los próximos 20.

Enrique Toguet
Director de Comunicación y Relaciones Externas de Ambar La Zaragozana

La Asociación de maîtres y profesionales de sala de Aragón colabora, desde hace más de 15 años, con la Cámara de Comercio, Industria y Servicios de Zaragoza en diversas actividades de formación y empleo. Actividades tan diversas como talleres de habilidades directivas dirigidos desde una cata de vino, hasta la capacitación de talento joven para su acceso al mercado laboral en el arte de la coctelería. Cualquier propuesta que hemos planteado a la Asociación ha recibido una respuesta afirmativa y generosa por su parte. Su rigor y profesionalidad nos ha ofrecido la garantía de alcanzar el éxito en las mismas. Queremos hacer una especial mención a su Presidente, Carlos Orgaz, por su escucha, creatividad y flexibilidad para la puesta en marcha de los proyectos, y al que nos une una sincera amistad. Es nuestro deseo que la Asociación siga desarrollando su magnífica labor, que acompañaremos sin duda y le felicitamos en su 20 aniversario.

Pilar Fernández
Directora de Formación y Empleo
Cámara de Comercio, Industria y Servicios de Zaragoza

La labor de los profesionales de Sala, es fundamental e imprescindible, para cualquier producto que desea formar parte de la hostelería.

El apoyo a los profesionales de Sala, ha sido, es y será imprescindible, sí queremos tener una hostelería de calidad.

*En **GRANDES VINOS** hemos tenido claro, en todo momento, nuestro deseo de formar parte de la hostelería de calidad.*

Es por ello, por lo que desde nuestro nacimiento, hemos apoyado a los profesionales de Sala aragoneses. Con vosotros nacimos, hemos ido creciendo, y podemos decir que formamos parte de vosotros.

Orgullosos de formar parte de esa gran familia.

JOSE ANTONIO BRIZ
(Director General)

Feria de Zaragoza lleva muchos años sintiéndose parte de la asociación de maîtres y profesionales de sala de Aragón. Hemos realizado numerosas acciones conjuntamente y siempre hemos recibido respuestas positivas, apertura a la innovación y una proactividad envidiable.

Hacia su presidente, la junta directiva y todos sus profesionales asociados, somos conscientes, no solo de los lazos que nos unen, sino fundamentalmente del excelente trabajo realizado durante estos 20 años, traducido en la mejora sustancial de la calidad profesional de los maîtres y profesionales de sala de Aragón, lo cual sumado a otros profesionales y asociaciones de la restauración ha conseguido que Aragón ocupe un lugar destacado en el panorama nacional e internacional.

Feria de Zaragoza tiene una clara visión global, como lo demuestran los numerosos eventos, ferias, congresos, etc., que llevamos realizando desde hace 81 años. Por ello recibimos muchos miles de visitantes de todo el mundo, con experiencia, con criterio para diferenciar la calidad del servicio y saben, sabemos, que estamos en buenas manos, unas manos expertas, amables y discretas.

Enhorabuena a la asociación por este 20 aniversario y sobre todo, que nos sirva para continuar mejorando y construyendo el futuro juntos.

Alberto J. López Sánchez
Director Desarrollo de Negocio
Feria de Zaragoza

Estimados compañeros y amigos. En principio me gustaría poner en valor el sentido de las ASOCIACIONES, tanto Empresariales como Profesionales, entidades dirigidas por un grupo de Asociados que se desviven con su esfuerzo, su tiempo y su empeño en todo lo que tiene que ver con el Sector y la Profesión, relacionándolas con las Administraciones, trabajando para los demás, pidiendo recursos para sustentar los gastos de estructura de la propia Asociación, organizando eventos y actividades para mejorar y dignificar la Profesión y un sinfín de actos y tareas con el único fundamento de servir a sus Asociados. Entre todos hemos conseguido posicionarlas y prestigiarlas en el panorama social Aragonés.

Yo invito a una más amplia colaboración de más gente que participe en esta experiencia, sacrificada pero enriquecedora en todos los aspectos.

*En este **20 ANIVERSARIO DE LA ASOCIACIÓN DE MAÎTRES Y PROFESIONALES DE SALA DE ARAGÓN**, quiero resaltar la buena sintonía que hemos desarrollado entre las dos entidades durante este largo periodo de tiempo, tanto todos mis antecesores en HORECA, como yo mismo, (miembro fundador también de la Asociación de Maîtres), hemos colaborado en todos los eventos tanto de una como de la otra conjuntamente, como no ha podido ser de otra manera y como va a seguir siendo.*

Tengo que felicitar a nuestro Presidente ya que él ha estado al frente, incansable e incombustible durante todos estos años.

Saludos a todos
FERNANDO MARTIN

Es un honor para nosotros acompañar a la Asociación de Maitres de Aragón en la celebración de sus 20 años de éxitos. Dos décadas promoviendo la dedicación y la excelencia en el servicio. Los clientes cuando acuden a los locales de hostelería no buscan un plato, una bebida, una determinada estética o una atención concreta, sino que buscan una experiencia integral, en la que pesa tanto la calidad del producto ofertado como el servicio y trato que reciben. Nuestros locales son los mayores vendedores de felicidad, y en este sentido, los profesionales de sala juegan un papel fundamental en esa experiencia óptima , y en conseguir que las personas salgan por la puerta con una sonrisa y ganas de volver a disfrutar. Fruto de esa experiencia global es necesario que exista una sinergia de todo el equipo, que todo funcione como un engranaje perfecto, como así viene sucediendo con nuestras asociaciones de hostelería y la de maitres, desde su creación hace 20 años. A por otros 20 años de trabajo conjunto, por la profesionalización y calidad del servicio.

José Luis Yzuel
Presidente de la Confederación Nacional de Hosteleros

El Consejo Regulador de la de la DOP Cariñena ha colaborado con la Asociación de Maîtres y Profesionales de Sala de Aragón desde su fundación en 2001. Por tanto, les felicitamos en su 20 aniversario, durante los cuales han cumplido los objetivos que se habían marcado, defender y representar a los profesionales aragoneses del sector y honrar la profesión de camarero y jefe de sala.

Desde el Consejo Regulador se ha apostado siempre por la Asociación, puesto que ha defendido, a ultranza, fomentar todo lo ligado a la gastronomía, tanto potenciando la cultura de nuestros viñedos, nuestra zona geográfica y realzando las singularidades de nuestros vinos.

Han sido precursores en la formación de los profesionales más jóvenes y en la realización multitud de actividades han prestigiado y divulgado todos los productos de nuestra tierra, siendo los principales embajadores en todos los certámenes tanto nacionales como internacionales a los que han asistido.

Nuestro deseo es que en los próximos años la Asociación prosiga con el proyecto inicial, revalorizando el vino, base fundamental de nuestra zona, vinculándolo a la gastronomía y colaborando estrechamente con nuestras bodegas, para amparar el territorio de la DOP Cariñena, "El vino de las Piedras"

Antonio Ubide
Presidente del Consejo Regulador de la DOP Cariñena

"Para Cafés El Criollo es un honor poder colaborar año tras año con la Asociación de Maitres de Aragón en lo que ya es una relación que transciende más allá de lo profesional.

Para una empresa como la nuestra, totalmente involucrada en el sector hostelero, es fundamental la formación de profesionales que sepan sacar el máximo partido a nuestros productos y ofrecer a sus clientes el mejor servicio, ya que de nada sirve tener una excelente materia prima sin un servicio que no esté a la altura.

Así, no podemos sino agradecer todo el trabajo que la Asociación ha dedicado durante estos 20 años a la difusión de productos y profesionales de esta tierra, fomentando los lazos de unión entre todos los actores de dos sector tan importantes como el de la restauración y la agroindustria.

Así, esperamos seguir cumpliendo juntos, al menos, otros 20 años y celebrando todos vuestros éxitos con un buen café de por medio."

Santiago Lascasas,
Consejero Delegado de Cafés El Criollo

Siempre es un motivo de satisfacción dedicar unas líneas para conmemorar la trayectoria y consolidación de organizaciones sectoriales, especialmente en un contexto de crisis como el actual, en el que el asociacionismo se torna más necesario que nunca – si cabe – para vertebrar el tejido social y fortalecer la identidad y profesionalización de los diferentes sectores económicos de actividad.

En esa labor de posicionamiento, prestigio, defensa y dinamización del sector hostelero aragonés, nuestro sector, la Asociación de Maîtres y Profesionales de Sala siempre ha encontrado y encontrará en nuestra entidad un fiel aliado dispuesto a trabajar de forma desinteresada; especialmente, por la importancia preminente que adquiere la sala en las tipologías de negocio de nuestras empresas asociadas.

¡Enhorabuena por estos veinte años!

JOSÉ MARÍA MARTELES GRACIA
Presidente Asociación Profesional de Empresarios de Cafés, Bares y Similares de Zaragoza y Provincia

Sapha

QUINTA EDICIÓN 2021 SAPHA SALÓN DE LOS PROFESIONALES DE LA HOSTELERÍA DE ARAGÓN

Salón de los Profesionales de la Hostelería de Aragón

Probablemente la realización del SAPHA es algo de lo que nos sentimos más orgullosos en estos veinte años de existencia. El Salón de los profesionales de la hostelería de Aragón se ha convertido por si mismo en todo un referente gastronómico, una cita ineludible para los profesionales de la hostelería y la restauración en Aragón.

La Feria profesional de la hostelería más importante donde se dan cita proveedores, aficionados, profesionales, maîtres, camareros, cocineros, baristas, barman, sumilleres. Las marcas profesionales de alimentación, bebidas, maquinaria y limpieza están presentes con sus mejores productos dándolos a conocer a los profesionales que visitan la feria.

La Asociación realizó en los años 2014 y 2015 la Bartender`s Party que fue el embrión del SAPHA, este, se ha venido realizando desde el 2016 primero en la sala multiusos del Auditorio de Zaragoza y en los dos últimos años 2019 y 2020 en el complejo AURA, si bien el del año 2020 hubo de suspenderse por la pandemia.

Más de 1500 personas visitan este evento todos los años. Este tipo de festivales gastronómicos también sirven para que nuestras asociaciones lleven a cabo sus respectivos campeonatos, tanto el de Maîtres como el de Barman de Aragón.

Durante los dos días de duración los asistentes pueden disfrutar y asistir a todas y cada una de las demostraciones y exhibiciones que se van a llevar a cabo, los profesionales y los alumnos de las escuelas de hostelería que lo deseen participan en los Campeonatos de Maîtres, Barman, Gin&Tonic, Tiraje de Cerveza, Montaje y Presentación de Mesas y todos aquellos concursos o certámenes que puedan surgir,

Se realizan catas de vino y show-cooking en directo con demostraciones de productos en las zonas habilitadas para ello.

El SAPHA es un lugar de protagonismo absoluto para las Escuelas de Hostelería de Aragón, Exhibiciones de Coctelería Acrobática y Flair, Talleres de Coctelería Molecular o Mixología, presentaciones de productos y MASTERCLASS impartidas por los Brand Ambassadors de las diferentes casas comerciales hacen las delicias de todos los participantes en las mismas.

El objetivo del SAPHA no es otro que el que los profesionales se acerquen al salón a pasar un rato distendido entre compañeros de profesión, que conozcan nuevos productos y novedades, que las asociaciones puedan seguir llevando a cabo sus actividades y que los ganadores de los certámenes puedan representar a Aragón en los respectivos campeonatos nacionales de maîtres y barman.

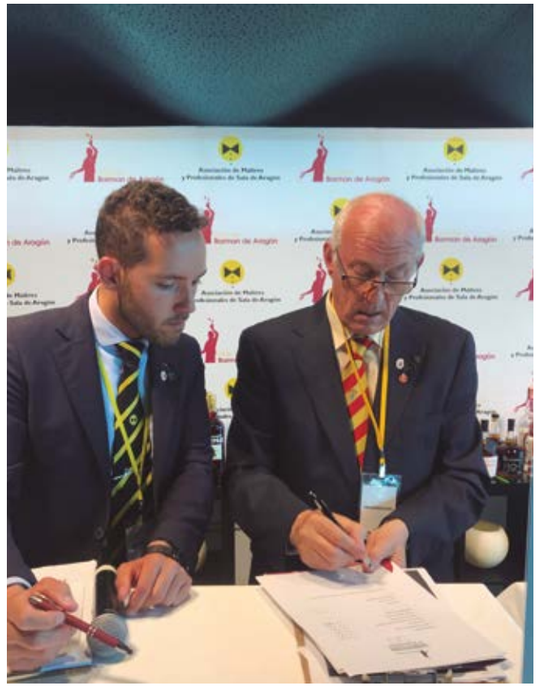
Club del Barman de Aragón y Fabe

En el año 2011 e impulsado desde la Junta Directiva de la Asociación de Maîtres de Aragón se decidió dar paso a un nuevo proyecto asociativo que incluyera la figura de los barman o bartenders ; intentando conseguir con ello dos objetivos; uno, potenciar aún más la figura de los profesionales de sala entendiendo esta desde una perspectiva global (maîtres, camareros, barman, sumilleres, bartenders, baristas ...) y segundo dinamizar una figura profesional básica del sector en la restauración aragonesa como era la figura del profesional del bar o barman.

Uno de nuestros principales objetivos que teníamos era motivar a los jóvenes a iniciar una revolución en el mundo de la coctelería en Aragón, revolución que en otras partes de España ya se estaba produciendo. Era una pata que le faltaba a la silla de la restauración asociativa, (maîtres, sumilleres, barman y cocineros), ya estábamos todos.

En ese mismo año 2011 se llevó a cabo un Certamen de Coctelería en la Feria de Qualimen que era el primero que organizaba íntegramente el nuevo Club del barman de Aragón.

Posteriormente a su creación se dio el paso de ingresar en la Federación de Asociaciones de Barman Españoles (FABE); para ello se mantuvieron reuniones con D. Pepe Dioni , por aquel entonces Presidente Nacional



de FABE y con miembros de la Federación para que Aragón volviese a ser miembro de pleno derecho de FABE, esto se consiguió en el año 2013.

El Club del Barman de Aragón con el aval de la Asociación de Maîtres realizó varios eventos importantes relacionados con el mundo de la coctelería, como I Master Bartender "Gran Premio Centro Comercial Puerto Venecia" y el Campeonato Oficial de Aragón de Barman en el año 2013. Los campeones de Aragón nos representaron en Bilbao en el mes de noviembre en el campeonato nacional, volviendo así Aragón a tener representación en los campeonatos nacionales de coctelería. Desde este año 2013 Aragón ha participado en todos los campeonatos nacionales disputados e incluso ha sido organizador el CAMPEONATO DE ESPAÑA DE COCTELERIA DEL AÑO 2018. La presencia de nuestros participantes ha sido relevante desde el año 2013, obteniendo buenas clasificaciones en el concurso nacional y habiendo obtenido el primer puesto en la competición de MONIN para jóvenes barman.

CAMPEONES DE ARAGÓN		
AÑO	CATEGORIA BARMAN	CATEGORIA JOVEN BARMAN
2013	Luis Ibañez	Adrián Nicolás
2014	Luis Ibañez	Angel Andrés
2015	José Luis Romeo	Alberto Grande
2016	Angel Andrés	Jonathan Pallaruelo
2017	José Luis Samitier	Miguel Martín
2018	Roger Guevara	Juan Pérez
2019	Miguel Martín	Juan Pérez

La formación: pilar de la profesión de sala

Durante estos 20 años si algo le ha preocupado a la asociación de Maîtres ha sido la formación profesional de todos sus asociad@s.

Carlos Orgaz siempre ha tenido claro que la manera de prestigiar el oficio, la pasión y la excelencia en el servicio era esa ...**FORMAR A LOS PROFESIONALES.**

Durante estos 20 años muchos han sido los cursos de formación y las actividades o masterclass profesionales que se han desarrollado. Todas ellas con un alto grado de exigencia y un elevado nivel de asistencia y aprovechamiento para aquellos soci@s que se han podido beneficiar de esas formaciones.

El curso de **Maître-Sumiller-Bartender** llevado a cabo en varias ediciones ha cumplido con las expectativas creadas y ha posicionado a la asociación como un referente formativo, no solo a nivel autonómico, sino, también a nivel nacional en la formación de los profesionales de sala.

La asociación ha prestigiado la figura profesional del **CAMARERO** hasta el punto que se han llegado a impartir en el transcurso de los años, formaciones para profesores de escuelas de hostelería a nivel nacional, para el personal de establecimientos hoteleros y de restauración, y para asociaciones como Horeca, Cafés y bares y centros de formación en hostelería tanto públicos como privados.

Acuerdo de colaboración con Radical Bartending School

La Asociación de Maîtres y Barman de Aragón ha suscrito un acuerdo de colaboración con Radical Bartender School (RBS), la primera escuela de coctelería creada en España, para impulsar la formación en aspectos específicos de la profesión de Bartender. Los cursos se impartirán desde la nueva sede de la Asociación (calle de la Rosa, Miralbueno), a partir del mes de octubre.

Radical Bartending School fue fundada en 2003, cuyo director y actual responsable, Tahiche Puig Déniz, importó sus conocimientos internacionales a Canarias y España. Desde entonces se ha ampliado la plantilla y actualmente el staff RBS sigue creciendo y enriqueciendo la profesión, habiendo capacitado a más de mil bartenders en España y en Europa.

Para la Asociación aragonesa, en los tiempos actuales la formación es relevante en un mercado cada vez más competitivo. Esto les ha llevado a suscribir este acuerdo con el objetivo de impulsar la profesionalidad partiendo de la formación, contribuyendo así a ampliar y renovar los conocimientos aprendidos, ya que el mundo de la restauración y más especialmente la coctelería se encuentra en continuo cambio, lo que conlleva una actualización constante y ambiciosa.

SEDE SOCIAL Y PROFESIONAL

Espacio gastronómico el Triclinio

Un sueño hecho realidad, veinte años han sido necesarios para que las asociaciones pudieran contar con su propio espacio social y gastronómico. Desde el año 2020 las asociaciones cuentan con su sede social y profesional en la que se pueden llevar a cabo actividades para nuestros asociados y donde podremos acoger profesionalmente la visita de miembros de otras asociaciones y representantes de empresas privadas o públicas con los que llevar a cabo acciones conjuntas.

Este espacio gastronómico pretende llevar a cabo acciones de formación y lúdicas para empresas y aficionados que puedan solicitar el uso de las instalaciones o bien formarse en los cursos que se programarán puntualmente tanto de cocina como de sala(la cata de vinos, cursos de café y baristas, protocolo de mesa, coctelería, presentaciones de productos, etc), nuestro espacio se abrirá a todo el público que lo solicite.

Para ello se ha creado el concepto gastronómico de **TRICLINIO SALA&BAR**, para diferenciar claramente su utilización de la de las actividades sociales. Mas información en:

www.triclinio.es

Teléfono de contacto: **630 21 41 25**

Catálogo de servicios al asociado

Las asociaciones tienen firmados convenios de colaboración con empresas y entidades que han entrado a formar parte del denominados Club de amigos de las asociaciones de Maîtres y Barman de Aragón. Estas empresas ofrecen descuentos y servicios a todos los asociados en unas condiciones muy ventajosas. También dentro de este selecto Club todos los establecimientos de los asociados ofrecen descuentos en cenas, contratación de eventos y atenciones en la sobremesa.

ilex abogados	Asesoría Jurídica
mémora	Servicios funerarios exclusivos
Sabadell	Servicios financieros y bancarios.
clínica caxal	Clínica odontológica
MAPFRE	Seguros y reaseguros.
sogima vestuario	Uniformes y vestuario para la los profesionales de la hostelería
Alda	Vajilla, Cristalería, Cubertería y mobiliario para la hostelería
AJ CA$H	Software y gestión de TPV y equipos informáticos para la hostelería
didot	Imprenta y cartelería.
Code Asesoría Integral	Servicios de contabilidad y asesoría fiscal, laboral y contable.

Las asociaciones cuentan para sus socios con las corbatas corporativas de maîtres y barman de Aragón y de la Federación Nacional de Barman (FABE).

Club del Barman de Aragón

Asociación de Maîtres y Profesionales de Sala de Aragón

Club Barrica. La asociación cuenta con un exclusivo Club de vinos para sus asociados. Se trata de un vino de la bodega Grandes Vinos y Viñedos de la D.O.P. Cariñena Un vino de autor o alta expresión que cada año catamos y seleccionamos para nuestros socios. A posteriori son los socios los que solicitan la compra de las cajas que desean a la asociación.

No lo olvides: ASÓCIATE, FÓRMATE , PARTICIPA. ¡Te esperamos!

MAS INFO EN.
www.maitresdearagon.com
presidente@maitresdearagon.com
Teléfono de contacto: 630.21.41.25

¡Feliz XX aniversario!

ANAYÓN

¡Unos vinos únicos con todo el legado de Cariñena!

De la mejor tierra, Cariñena.

De las mejores parcelas de la bodega seleccionadas por sus extraordinarias condiciones

De las mejores cepas, vendimiadas a mano en cajas

De nuestras mejores variedades

Elaboración artesanal, selección de barricas y producciones limitadas y numeradas

GRANDES VINOS

The legacy of Cariñena

WINE MODERATION

grandesvinos.com | Ctra. Valencia, KM 45,700 | 50400 Cariñena (Zaragoza) España | Tel. (34) 976 621 261