

ESCENARIO

GOURMET

BY



Miércoles 27 Agosto

12:00-13:00

Chile en Nogada el rey de todos los chiles

Chef Jorge Orozco

Chef Jorge Orozco



13:00-14:00

Menús del Futuro

Chef Carlos Venegas y Chef Andrés Cardona



14:00-15:00

Trending american pizza style

Chef Gaylord Hanson y Chef Arthur Vermont



15:00-16:00

Solucionando la refrigeración de las cocinas en México

Chef Miguel Ángel Nava



16:00-17:00

Bases y fondos Custom Culinary

Chef Stephen Giunta y Chef Diego Espinoza



17:00-18:00

Hoshizaki Presenta su nueva era con soluciones integrales.

Chef Mario Celis y Chef Poncho Hernández



18:00-19:00

Pizza clásica, más sabor y más rentabilidad

Chef Poncho Hernández y Chef Fernando Pérez-Barrera



ESCENARIO

BY GOURMET



Jueves 28 Agosto

12:00-13:00

Impulsa tu negocio con los mejores cortes de carne

Noble Carne Premium



13:00-14:00

Conoce el reloj CAFIVER

Chef Juan Gerardo Perdomo Abella,
Chef Ricardo Rojas y Chef Angel Alvarado



14:00-15:00

Cocina creativa que incrementa tus ventas y utilidades.

Chef Lacho Ruiz y Poncho Hernandez



15:00-16:00

El plato como lienzo

Chef Jhon Bernardo



16:00-17:00

La Arquitectura del Crujiente Culinario

Empanizados versátiles para una cocina práctica, moderna y llena de textura.

Chef David Clorio



17:00-18:00

Los sonidos de la gastronomía, la diferencia de los profesionales.

Chef Diego Niño



18:00-19:00

Experiencia Riedel Ambient Pro

La forma de la copa transforma la experiencia del vino

Sommelier Cristian Valldejuli



ESCENARIO

GOURMET

BY



Viernes 29 Agosto

12:00-13:00

**¿El trabajo sucio empieza?
Winterhalter lo termina**

Chef Ernesto Slim

winterhalter®



13:00-14:00

**¡Cuidado con los ingredientes legales!
No cocines problemas en tu restaurante**

Chef Alejandro Leyva

Laboral Soft



14:00-15:00

**Birria lista para servir, ahorra y
enfócate en la calidad del servicio
para tu restaurante.**

Chef Liz Martinez



15:00-16:00

Diseño al Plato

Donde la cocina de autor se encuentra con la mesa de diseño contemporáneo, con un enfoque en estética y creatividad.

Chef Jhon Bernardo



16:00-17:00

**La cocina italiana que salvó
mi negocio**

Chef Cesar Aguirre y Chef Poncho Hernandez



17:00-18:00

**¿P&F?, Pizza & Focaccia la dupla
perfecta para tu restaurante**

Chef Jorge Orozco

Chef Jorge Orozco®



18:00-19:00

Ronqueamos atún y motos.

Chef Yusuke Kogure



ESCENARIO

GOURMET

BY



Unilever
Food
Solutions

ABASTUR ⁴⁰años

