

# MasterClass.courses®

Eventos y MásterClass Courses S. L.

## La Excelencia del Servicio

02 de Octubre de 2017



# ABEL

# VALVERDE PARERAS

8 Horas de Formación

Másterclass con

# TENERIFE

Mejor Director de Sala 2006/08

Mejor Maitre de Sala 2008/11/13

Premio Gueridón de Oro 2015

Premio a la sala 2016

1 Libro en el Mercado "HOST"

[www.masterclass.courses](http://www.masterclass.courses)

MÁS INFORMACIÓN

644 723 822

Atención al Cliente



Local de Impartición

---

## ABEL VALVERDE



**Abel Valverde**, formado en Gerona, Gran Bretaña y, por supuesto, en Can Fabes, desde donde dio el salto en 2001 al Santceloni. Su cordialidad, discreción, perfecto dominio del servicio y unos conocimientos enciclopédicos en materia de quesos lo han convertido en miembro indiscutible del selecto grupo de maîtres españoles que literalmente sientan cátedra en el oficio.

Es consciente de la influencia que ejercemos al cabo del año sobre la cantidad de jóvenes que ilusionados vienen a nuestras casas con el espíritu de formarse, de ser mejores profesionales, han depositado todas sus ilusiones y esfuerzos en nuestra casa y no podemos ni debemos fallar, creo que las escuelas sirven para orientar los caminos que queremos trazar, pero donde realmente forjamos nuestro espíritu profesional es en nuestros primeros

trabajos , es nuestra responsabilidad, yo mismo no hace muchos años pase por esa situación y los que me conocen y por los que no , no soy persona de alardear de lo que he hecho o donde he llegado, pero si mi trayectoria , mi continua ilusión por lo que hago , el espíritu de superación, puede ayudar a estos futuros profesionales , Aquí seguiremos estando para quien quiera pasar por nuestra casa.

Para quien quiera conocerme un poco más.....

***EXPERIENCIA PROFESIONAL***

2001-2010 Restaurante Santceloni, Madrid

***1º MAITRE***

\*\* Michelin Relais & Chateaux y Tradition & Qualité

1999-2001 Restaurante El Racó de Can Fabes, Sant Celoni, Barcelona

***2º MAITRE***

\*\*\* Michelin Relais & Chateaux Tradition & Qualité

1998-1999 Restaurante El Racó de Can Fabes, Sant Celoni, Barcelona

***JEFE DE RANGO***

\*\*\* Michelin Relais & Chateaux Tradition & Qualité

1995-1996 Hotel Hambleton Hall, Oakham, Inglaterra

***JEFE DE RANGO***

Relais & Chateaux

1994-1995 Hotel Santa Marta Lloret de Mar, Gerona

***JEFE DE RANGO***

Relais & Chateaux

1994-1995 Casino Castillo de Perelada Perelada, Gerona

***AYUDANTE***

Relais & Chateaux

***RETOS PROFESIONALES CONSEGUIDOS***

2001 Obtención de la 1ª \* Estrella Michelin

2003 Obtención de la 2ª Estrella

2005 Ingreso de SantCeloni en Relais & Châteaux como Relais Gourmand

2006 Puesta en marcha del nuevo proyecto Gastronómico de Santi Santamaría "EVO" 1\* Michelin.

2007 Incorporación de SantCeloni a Traditions & Qualité, Les Grandes Tables du Monde

2007 Puesta en marcha del restaurante Tierra, en el Hotel Gourmand Valdepalacios (Torrico, Toledo)

2008 Puesta en marcha del nuevo proyecto de Santi Santamaría "Ossiano" Restaurante situado en el hotel Atlantis en Dubai.

2008 Concesión de la 1ª estrella Michelin para el restaurante Tierra.

2009 Puesta en marcha de las 1as. Jornadas de Caza en el Restaurante La Manzana

2009 Confección de la mayor tabla de quesos habida en un restaurante. Más de trescientas referencias.

2009 Puesta en marcha del nuevo concepto para el restaurante La Manzana del Hotel Hesperia Madrid, bajo la supervisión de Santi Santamaría, asesoramiento global del proyecto.

2010 Puesta en marcha del nuevo equipo de sala del Restaurante Ossiano (Dubai). Mayo 2010

2005 Impartición curso “El servicio y los Quesos” en Segovia

2008 Ponencia con nombre “La Teoría del Servicio” en la Isla de la Palma.

2008 Impartición de cursos de verano en la “Universidad Camilo Jose Cela” sobre la iniciación en la Cata del Queso.

2008 Curso en Salamanca, organizado por la Escuela de Hostelería de Salamanca, sobre “el Servicio de Sala y su problemática”.

2008 Curso en la Escuela de Hostelería de Murcia, sobre el “Futuro del Servicio – Maître actual y futuro”

2008 En Ciudad Real durante España Original “Demostración del Trinche y el Espectáculo en Sala”.

2008 Impartición Curso “Servicio de Sala. El Ciclo completo”, organizados por el plan de Gastronomía del Cabildo, adscrito a Turismo de Tenerife.

2008 Ponencia “IV jornadas Gastronómicas “, desarrollada en la Sociedad de promoción y desarrollo de la isla de la Palma.

2009 Ponencia “Consejo Regulador de Quesos Italianos”. Creación, Desarrollo y Mantenimiento de una tabla de quesos.

2009 Creación del curso “MASTERCLASS” dirigido a profesionales de la sala con una duración de 5 semanas. Ejecución del primero de estos cursos en Octubre.

2010 Ponencia “Análisis Actual del Servicio, presente y futuro” en Fitur 2010.

2010 Participación como ponente en la mesa redonda “ Nuevas perspectivas del servicio, el nuevo papel de la sala en la actual hostelería” España Original, Ciudad Real, mayo 2010.

2010 Asesoramiento para el restaurante La Fonda de Alberto en Valdepeñas desde Julio 2010.

2010 Participación en el proyecto de la creación de un nuevo concepto gastronómico, asociado a Oscar Velasco y David Robledo. La Cesta, apertura Noviembre 2010

2010 Jornadas en homenaje a la cocina de producto en conjunto con Santi Santamaría, diciembre 2010, La Fonda de Alberto.

2011 Curso "Optimización del ciclo del servicio en el restaurante".  
Impartido para la Basque Culinary Center

2011 Asesoramiento del Cheese Bar, el proyecto de restauración  
de Poncelet. Apertura Julio 2011

2011 Colaboración y asesoramiento con la Basque Culinary  
Center para la creación de un título universitario propio.

2012/13 Profesor en la Cámara de Comercio de Madrid, curso de  
Maestresala.

2014 Food and Beverage Advisory of NH / Corporate  
Operations

### ***PREMIOS RECIBIDOS***

2004 Premio Metrópoli al Mejor Restaurante del Año

2004 Premio Gourmet a la Mejor Tabla de Quesos de España

2005 Premio al Mejor Restaurante otorgado por la Cámara de  
Comercio de Madrid

2005 Premio E.M.A.H. otorgado en Madrid Fusión al Mejor  
Servicio de Sala

2005 Premio Canal Cocina al Mejor Restaurante

2005 Premio Gourmet a la Mejor Acogida y Servicio

2006 Premio Nacional de Gastronomía, mención de Honor, como  
Mejor Director de Sala

2008 Premio al mejor Maître de Sala otorgado durante el certamen de España Original en Ciudad Real.

2009 Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Director de Sala  
2008

2009 Premio a la Mejor Tabla de Quesos 09 de la Guía Gourmet

2011 Premio Blog Salsa de Chiles a la “Mejor Sobremesa Imperial.”

2012 Premio Revista Metropoli al Mejor Maître del año.

2013 Premio Mejor Maître del Año De la Revista Club de Gourmets

2013 Premio Blog Salsa de Chiles a la ” Mejor Sobremesa Imperial”

2015 Premio Gueridón de Oro

2016 Saca su primer libro “HOST” (Planeta Gastro)





# Información MásterClass

## LA EXCELENCIA DEL SERVICIO

**10:00** Entrada de los alumnos

**De 10:30 – 14:30** horas.

**De 16:00 a 20:00** Horas.

**20:00** Firma del Diploma Acreditativo, firmado y fotografiado por d. Abel Valverde

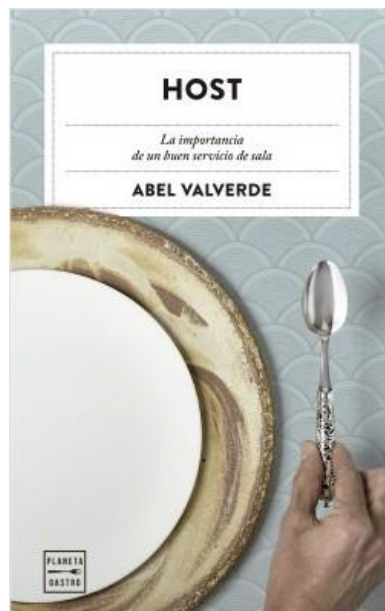
### Organiza:

**Eventos y MásterClass Courses S. L.**

**Tel: +34 644 723 822 / +34 956 10 22 32 o al Email:**

**[m.alonso@masterclass.courses](mailto:m.alonso@masterclass.courses)**

**Plazas limitadas, se cubrirán por riguroso orden de inscripción.**



# Local de Impartición



**Dirección:** Av. de San Sebastián, 152

38005 Santa Cruz de Tenerife

**Teléfono:** 922 84 75 00

# Inscripción

## COMO INSCRIBIRSE EN EL CURSO "PLAZAS LIMITADAS"

- Cumplimentar los documentos de inscripción de las MásterClass que se adjunta y enviarla a:

-

**[m.alonso@masterclass.courses](mailto:m.alonso@masterclass.courses)**

- Fecha límite de inscripción: 25 de Septiembre de 2017

Para más información:

Llamar al teléfono +34 956 10 22 32, preguntando por la Srta. María del Mar Alonso o al Móvil

# 644 723 822

o a su Asesor/a de Zona.

**Sólo Disponemos máximo de 100 Plazas**

