Rumbo hostelería

El evento con FIESTA para camareros, cocineros y restauradores.



abrasador
DEL CAMPO A LA PARRILLA

15 Y 16 DE MARZO,
VILLACAÑAS (TOLEDO)
CONSIGUE TU ENTRADA

Programa
Domingo 15 y lunes 16

Lugar: Los Jardines de Palacio
C. Chaparral, 22, 45860
Villacañas, Toledo

DOMINGO 15 DE MARZO - BIENVENIDOS A BORDO

20:00 h **Bienvenida** Grupo Abrasador

21:00 h **Cena:** Combate de Hamburguesas y Smash con carne Abrasador.
La Foodtruck de Iván Aranda de Gula | La Foodtruck de Álvaro De Gozo | La Foodtruck de Erik Gamero de la Tóxica

22:30 h **Batalla de cocteleros**
Carlos Díaz de Campo de Criptana, José Carlos Martínez (Jota) de Toledo y Fco Javier López de Alicante

22:30 h **Fiesta y baile con Ismael Dorado**

LUNES 16 DE MARZO - JORNADA DE PONENCIAS

9:30 h Presentación de las Jornadas por **Gloria Santoro de CMM.**

9:40 h Presentación y primera ponencia por el **anfitrión Carlos Torres**.
La experiencia de un Gran Chef: cómo crecer como chef y como empresa familiar.

10:00 h Ponencia principal con **Angel Rielo, Feliciologo y Comunicador.**
Herramientas reales del día a día, gestión emocional, la comunicación, el liderazgo consciente y la importancia del humor.

10:50 h Ponencia del Chef **Javier Amorós de Abrasador Niagara´s** y su equipo.
Evolución de bar café a restaurante experiencial: expondrá datos, experiencia y objetivos cumplidos.

11:20 h Ponencia **caso de éxito: Abrasador Toledo.**
Rafa, Gloria, Mari Carmen, Ramirez y Raúl Cáceres. Crecimiento y desarrollo con datos reales.

11:35 h Experiencia del **proyecto de referencia: Abrasador Casa Benito**.
Ricardo y Marivi Calvo Merino, Beatriz Palencia y Javier Molina. Evolución y crecimiento del restaurante en los últimos años.

11:50 h **Restaurante de referencia en Castilla y León: Abrasador Astral.**
Cómo pasar de bar de camping a ser el restaurante número uno en su ciudad. Eduardo Guitierrez y su equipo.

12:15 h Descanso con workshop de proveedores homologados.
Cortador de Jamón y quesos de Quesería la Jara.

13:00 h Mesa redonda sobre sala y cocina.
Jesús Soriano, de Soy Camarero, Roberto Ruiz**, autor del libro **"Restaurante Emocionalmente Inteligente"** y **Fco. Javier Pecci, CEO en Agile Classrooms.

13:30 h Mesa redonda de carnes y ganadería propia.
*Alfonso y José María Ramírez, **veterinario y ganadero de familia Abrasador.***

14:00 h Cierre y propuesta de servicios de asesorías por Julio Ramírez.

abrasador
DEL CAMPO A LA PARRILLA

V Concurso
de metres y camarer@s

Lugar: Los Jardines de Palacio
C. Chaparral, 22, 45860
Villacañas, Toledo

14:30 h **Comida con nuevas recetas de platos I+D.** Cocineros y chef participantes: *Javier Donaire, Ivan Anaya, Raúl Cáceres, José Atienza, Javi Amoros, Tony Prieto, Jorge Rodríguez y Diego Barbosa.*

17:30 h Visita a la fábrica de pistachos de La Lola.

18:30 h Fin del evento.

V CONCURSO DE METRES Y CAMARAREROS.

13:30 h Explicación y bases a los concursantes para dar el servicio de comida.

Conculta las bases y APÚNTATE AQUÍ al V Concurso de Metres y Camarer@s Abrasador

17:00 h Entrega de premios:



500 € **Primer ganador**
+ acceso completo al Máster del Grupo Abrasador (36 talleres)

300 € **Segundo ganador**
+ acceso al Máster del Grupo Abrasador (12 talleres)

150 € **Tercer ganador**
+ acceso al Máster del Grupo Abrasador (4 talleres)

MARTES 17 DE MARZO (OPCIONAL) - VISITA LA GRANJA Y FINCA FAMILIAR

Visita a la granja y finca de crianza propia de Grupo Abrasador en Menasalbas (Toledo). Ganadería, sala de despiece y degustación de cortes y carnes Abrasador.

CONSIGUE TU ENTRADA AQUÍ
15 Y 16 DE MARZO DE 2026
VILLACAÑAS (TOLEDO)

abrasador
DEL CAMPO A LA PARRILLA













Rumbo hostelería

El evento con FIESTA para camareros, cocineros y restauradores.

abrasador
DEL CAMPO A LA PARRILLA

CONSIGUE TU ENTRADA AQUÍ

15 Y 16 DE MARZO
VILLACAÑAS (TOLEDO)