

AGENDA



ESCUELA

COCINA DE NOVELA

Los miércoles **7, 21 y 28 de noviembre**, os llevaremos por los escenarios y os acercaremos a los personajes de las novelas de **Luz Gabás**, degustando los menús que hemos preparado para una "Cocina de novela".

<p>7 de noviembre Almuerzo</p>  <p><i>menú</i></p> <p>PASOLOBINES Crema suave de garbanzos con queso del valle. Degustación de gallinas en pepitoria con reducción de vino rancio.</p> <p>EN FERNANDO POO Sopa de ñame. Lomo de dorada con vinagreta de aguacate y mani. Pollo de Guinea con banana, leche de coco y maíz.</p> <p>EN SAMPAGA Semifrito de chocolate y cacao con frutas de la finca.</p> <p>PARA EL CAFÉ Bombones.</p> <p>30 €</p>	<p>21 de noviembre Almuerzo</p>  <p><i>menú</i></p> <p>APERITIVO Companagium de almodrote y liebre con miel y vinagre.</p> <p>ENTRADA Sopa boba.</p> <p>PESCADO Trucha del Isábena Salserrón.</p> <p>CARNE Carnero al agraz.</p> <p>POSTRE Peras al vino rancio, avellanas y helado de ajedrea.</p> <p>PARA EL CAFÉ Mantecados.</p> <p>30 €</p>	<p>28 de noviembre Nochevieja de Cristela 20:30</p>  <p>Unas horas después, Cristela comprobó que todo estaba listo para recibir a los invitados. La mesa del comedor lucía espléndida.</p> <p>—¿Todo bien? —le preguntó. —Perfecto —respondió ella. —Gracias a ti —Shelton la besó con cariño— Un año más... ¡Ya tengo ganas de celebrar nuestra primera Nochevieja en Beauval! —Los ojos le brillaron con ilusión—. Pero aún tendremos que esperar un poco...</p> <p>50 €</p>
--	---	--

ESTEBAN VALLE

Jornadas profesionales de servicio de restaurante y bar



Director de sala del restaurante
Domaine de Châteauvieux, en Suiza.

Autor del libro *Flambons découpans*,
con más de 90 técnicas de trabajo
en sala.

TEMARIO

Trinchados, desespinaos,
flambeados... platos para realizar a la
vista del cliente.



EL SABER HACER EN LA SALA

Los días **12 y 13 de noviembre** tendremos el lujo de contar en la Escuela con **Esteban Valle**, director de sala del restaurante suizo, Domaine de Châteauvieux, dentro de la programación de las Jornadas de excelencia en la sala. Autor del libro *Flambons, découpans, c'est servi!*, con más de 90 técnicas de trabajo en sala: Trinchados, desespinaos, flambeados... platos para realizar a la vista del cliente.

Jornada abierta a todos los profesionales interesados.

Más información: 974 55 13 27.

ÁREA SOCIOCULTURAL

CHARLA ENVEJECIMIENTO EXITOSO EN SESUÉ

El día **23 de noviembre**, Ana M^a Baeza dará una charla en Sesué sobre el **Uso de las nuevas tecnologías y manejo de apps específicas para personas mayores** en el Centro Social de Sesué.

Esta actividad se enmarca en el programa de Envejecimiento exitoso que realiza nuestra asociación junto a **COCEDER**, dentro de la línea de actuación de los programas financiados por el 0,7 de IRPF.



CLUB DE LECTURA

El próximo viernes, **16 de noviembre** tenemos sesión del club de lectura en la Biblioteca de Benasque para comentar la novela, *La librería ambulante*, de Christopher Morley.



ASOCIACIÓN

Día 9 .- Reunión de la Junta Directiva de la Asociación, a las 17:30 h. en Guayente.

EL REMÓS

--**Día 5**, Jornada de Formación en el Centro El Remós en "Comunicación Alternativa y Aumentativa para Personas con Discapacidad", a cargo de BJ Adaptaciones.

-**Día 8**, actuación del Grupo de Música "El Remós" en la residencia de la Tercera Edad de Castejón de Sos.

-**Día 10**, "El Remós" estará presente en la Feria de Lascuarre.

-**Días 16, 17 y 18**, participación en el Torneo Inaugural de la Liga Genuine en Tarragona.

-**Días 22 y 23**, excursión a Zaragoza.

-**Días 29 y 30**, visita al Centro "El Remós" de la Dirección General de Políticas de la Discapacidad, del Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social.