

APROSABA

Asociación de Profesionales
de Sala y Bar



**ASOCIACIÓN PROFESIONALES DE SALA
Y BAR**

info@profesionalesdesalaybar.com



No somos un simple logo.

Somos trabajadores que nos encanta nuestra profesión, que sentimos pasión por lo que hacemos y creemos firmemente que podemos hacer algo por nuestro sector la Hostelería, la Restauración tal vez el más importante de la Comunidad Valenciana.

Apostamos por la mejora de la profesionalidad permanente y por poner en valor nuestra profesión, este es el motivo de la Asociación de Profesionales de Sala.

Queremos transmitir esa pasión que sentimos por lo nuestro y por qué los jóvenes se involucren en este sector con su idiosincrasia y con el factor cultural que hace que la atención al cliente sea su mayor atractivo.

EL EQUIPO

**PRESIDENTE:
MANUEL VERA ALCARAZ**



41 años en la profesión es en la actualidad Primer Maître en el HotelMeliá Alicante.

Diplomado en Relaciones Laborales.

Formador de Hostelería.

**SECRETARIO:
JUAN FRANCISCO GALLEGO NAVARRO**



28 años en la profesión de Sumiller
Sumiller Internacional
Formador de Hostelería
Gerente de Eventos Alicante.
Organizador de Ferias Temáticas de Hostelería.

**TESORERO:
JOSE MANUEL BLAZQUEZ**



45 años de experiencia en sector hotelero.
Primer Maître en Complejo San Juan (Grupo PSN)
Formador de Hostelería
Experto en Sistemas de Calidad

VOCAL:
RAFAEL VEGA MUÑOZ
Presidente Alicante Sur



30 años de experiencia en hostelería, bilingüe en francés,
Formador de Hostelería
Primer Maître en La Finca Resort Golf, Spa.
La Algorfa. (Alicante)

**VOCAL:
DAVID REMOLAR RAMOS**



Sumiller Internacional
Primer Maître en
Formador de Hostelería
Presidente de la Federación de Sumilleres de la Comunidad Valenciana

**VOCAL:
VICKY SAEZ MARTINEZ**



Técnico en Administración Hotelera
Sumiller Internacional
Propietaria y Gerente del Rte. El Caramelito de Alzira Valencia.

**VOCAL:
ROBERTO ESTEBANEZ FELIP**



Primer Maître Restaurante Tributo Brasas
(Grupo Adhoc) Sumiller Internacional

Asociación Profesionales de Sala y Bar

**VOCAL:
NICOLAS FERNANDEZ JIMENEZ**



Técnico en Cocina y Gastronomía

Sumiller Internacional

30 años de experiencia

5 años dirigiendo el proyecto gastronómico Taberna Alicantina Dhamas
Alicante

VOCAL:
JOSE MANUEL TOVAR

Objetivos de la Asociación de Profesionales de Sala y Bar

La Asociación tiene como principales objetivos los siguientes:

- Poner en Valor la Profesión de los Profesionales de Sala y Bar de la Comunidad Valenciana, velando en todo momento por el prestigio de su labor.
- Defender los intereses del colectivo compartiendo conocimientos, inquietudes y oportunidades que a todos nos beneficien.
- Apostar por los nuevos talentos facilitando también una plataforma para su formación, relacionarse y acceder a herramientas para desarrollar su profesión.
- Fomentar y promocionar los productos y servicios de calidad de la Comunidad Valenciana

Como lo haremos

Con la ayuda de todos, sólo así se consiguen las grandes cosas. Nuestra misión principal es servir de nexo de unión entre los profesionales y empresas del sector, así como proveedores y medios de comunicación especializados.

Además, buscamos establecer relaciones e intercambios con otras asociaciones y colectivos que persigan los mismos objetivos, más allá de nuestras fronteras.

Nuestro interés fundamental es promover una red colaborativa, en la que podamos tener un punto de encuentro propio con recursos específicos para el desarrollo de nuestra profesión. Mediante foros, congresos y concursos, entre otros, buscamos dar voz al arte del servicio en sala.

Entre nuestros próximos proyectos están la creación de los "Premios Sacacorchos", el Campeonato Oficial de Maîtres y Profesionales de Sala, la dotación de contenidos y dinamización del site corporativo y canales sociales y la búsqueda de acuerdos comerciales y beneficios para nuestros asociados y empresas colaboradoras.

Que beneficios puede aportarme la Asociación

Tanto si eres profesional como si eres empresa colaboradora, a través de APROSABA formarás parte activa de esta red de profesionales.

Podrás participar en las actividades formativas y sociales, acceder al material técnico y didáctico que publiquemos, y aprovechar este foro especializado para darte a conocer mediante todas nuestras plataformas.

Colaboración y realizar proyectos conjuntos.

Acceder a networkings.

Promociones específicas.