

# Ismael Selahedín llevará la Costa del Sol al certamen nacional de barmen



Ismael Selahedín obtuvo la pasada semana el primer premio de la categoría Jefes de Bares.

D. Ruiz



Manuela Forcel quedó quinta en el certamen provincial.

D. Ruiz

**Mirey Haralampieva**  
Marbella

Los jefes de bar y jóvenes barmen de los mejores restaurantes y escuelas de hostelería de la ciudad dejaron ver el pasado 17 de abril, y ante las miradas de múltiples expertos en coctelería, sus dotes profesionales basadas en la mezcla y agite de bebidas, tanto alcohólicas como no alcohólicas.

Fue en el XXVI Concurso Provincial de Coctelería para



obtuvo el primer galardón de Escuela de Hostelería en el II Concurso Profesional de Coctelería organizado por Aehcos (Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol), que tuvo lugar del 7 al 11 de abril en el Palacio de Congresos de Torremolinos. Un segundo premio lo recibió el también alumno de "Bellamar", William Vicente.

**El barmán que resulte ganador en el certamen**

de múltiples expertos en coctelería, sus dotes profesionales basadas en la mezcla y agite de bebidas, tanto alcohólicas como no alcohólicas.

Fue en el XXXVI Concurso Provincial de Coctelería para Jefes de Bares y Jóvenes Barman que se celebró en el Hotel Fuerte Miramar, que contó con la participación de 34 profesionales que aspiran a trabajar en los mejores bares y restaurantes de la ciudad y también, de actuales estudiosos de las técnicas más novedosas de coctelería utilizadas en el sector.

### **"Bellamar", el Hotel-Escuela de Hostelería, acoge a alumnos inscritos en el INEM que tienen edades comprendidas entre los 28 y 34 años, de forma habitual**

Pero solo Ismael Selahedin se llevó el primer premio del concurso dentro de la categoría de Jefes de Bares, con lo que este alumno del Centro Nacional de Hostelería-Hotel Escuela "Bellamar", representará a los 'monarcas de la coctelera' de la Costa del Sol en la edición nacional del certamen, que se celebrará en septiembre en Santiago de Compostela, Galicia.

Los seis participantes de esta escuela tuvieron que servir cinco copas de una misma coctelera, cada uno, en el tiempo marcado por el jurado, a través de lo que se valoró la simpatía del concursante, su agilidad y manejo de



En el centro, Paco Morales, junto a los alumnos del Hotel-Escuela de Hostelería "Bellamar".

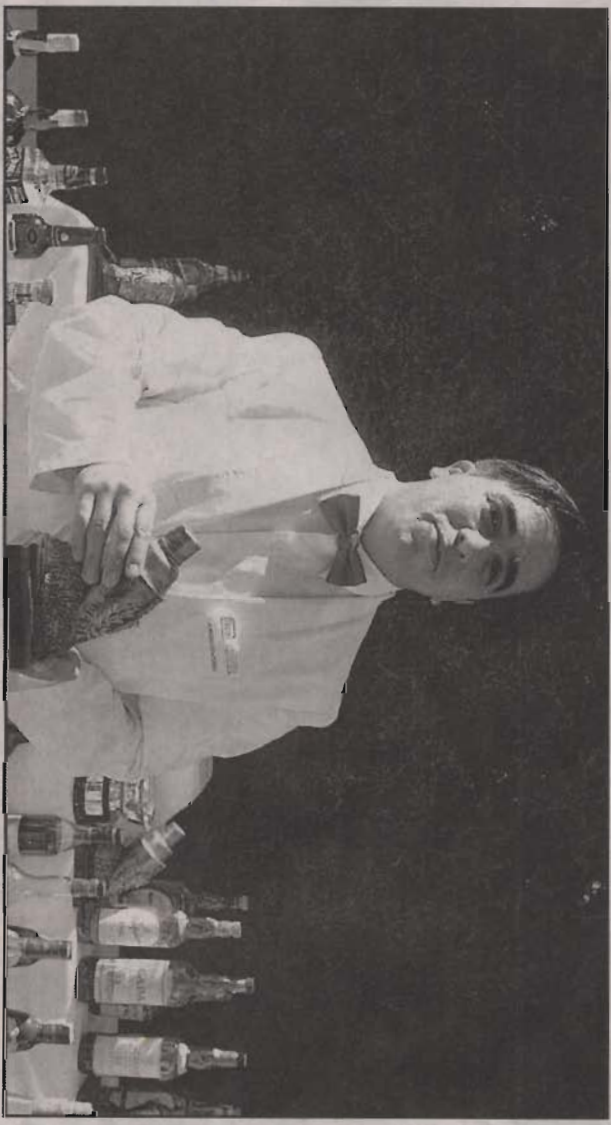
las cocteleras. Con esto, ha sido la primera vez en la historia de Marbella que un concursante de una escuela de hostelería de la Costa del Sol gana el primer premio del concurso organizado por la Asociación de Barman Españoles (ABE). Así, el jefe de Bar galardonado próximamente, en

el certamen a nivel nacional, tendrá el honor de concursar en la edición mundial del evento, que se celebrará en Alemania.

#### **Jóvenes promesas**

En esta vigésimo sexta edición provincial, en la que los

participantes tuvieron que preparar un cóctel en un tiempo cerrado, el también alumno de "Bellamar", Juan Bautista Tormo, obtuvo el tercer premio de Jefes de Bares y su compañera Manuela Poncel, el quinto, siendo ella una futura promesa de la hostelería que ya participó y



Juan Bautista Tormo fue distinguido con el tercer puesto en el concurso.

de Torremolinos. Un segundo premio lo recibió el también alumno de "Bellamar", William Vicente.

### **El barman que resulte ganador en el certamen nacional de coctelería que se celebrará en septiembre en Galicia, representará al país en el mundial de Alemania**

Según comunicó el monitor de Clases de Bar-Restaurante de "Bellamar" y Jefe de Bares de Puente Romano desde 1979, Paco Morales, los alumnos que participaron en este certamen han recibido durante meses "clases prácticas y teóricas" de hostelería, basadas en las más novedosas técnicas de mezcla de licores y bebidas.

Morales, que imparte nociones en "Bellamar" desde hace mes y medio, enseña sus experiencias a todos estos alumnos pertenecientes al INEM, con edades comprendidas entre 28 y 34 años y de múltiples nacionalidades, "quienes salen perfectamente preparados para trabajar en los mejores hoteles de España".

Entre sus prioridades didácticas, se encuentran el enseñar los secretos prácticos de las técnicas de la hostelería de los 70, "años en los que no todo estaba servido en la mesa, sino que se preparaba un Daiquiri o un buen Gin Tonic en presencia del cliente, para lo cual hay que saber estar".