



AMR
ASOCIACIÓN MEXICANA
DE RESTAURANTES, A.C.
DESDE 1948



DICARES
Directores de Cadenas de Restaurantes, A.C.

BOLETÍN QUINCENAL



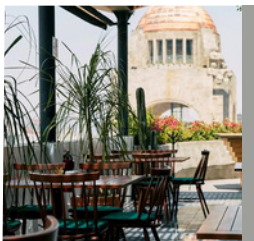
MAYO 11, 2026

PRÓXIMOS CURSOS

DIRECTORIO Proveedores AMR 2025-2026

INSUMOS Y SERVICIOS
ESPECIALIZADOS
PARA LA INDUSTRIA
RESTAURANTERA

CONSULTA AQUÍ



JURÍDICO

Lineamientos en materia de
Protección Civil para
establecimientos mercantiles
con motivo del Mundial 2026



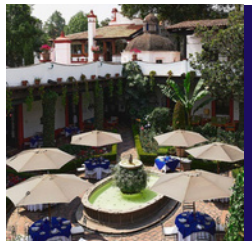
MEDIOS

La industria restaurantera
entra a la conversación
pública rumbo al Mundial



CAPACITACIÓN

México Anfitrión 2026:
Profesionalizar al sector
restaurantera rumbo al
escenario global



SOCIOS

Nuestra Comunidad:
Quienes construyen la
hospitalidad en México



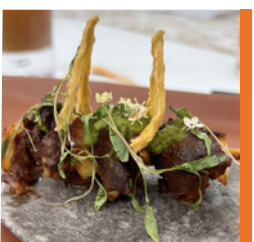
TENDENCIAS

Sensoria: Una experiencia
que celebra la historia y
los sentidos de México



EVENTOS

Convenios que conectan:
AMR y la Asociación Mexicana
de Concierges fortalecen
alianzas



GASTRONOMÍA

Tacos del Mundo:
Creatividad, cultura
y gastronomía en
una misma mesa



SOCIOS ESTRATÉGICOS

Mundial de Fútbol 2026:
Cuando suene el silbatazo
inicial, también sonará el
de la cocina



VINOS

Convertir tu pasión en tu
profesión: Una historia de
vino, vocación y Querétaro

toteat



Falta poco para el mundial
¿tu operación está lista?

Ver más

www.amr.org.mx

BOLETÍN QUINCENAL

Av. Insurgentes Sur 1079 Piso 6, Col.
Nochebuena, Benito Juárez, CDMX
Tel. 55 5250 1146
AVISO DE PRIVACIDAD

CRÉDITOS EDITORIALES

Dirección Editorial y Curaduría de Contenidos
Itzel Paniagua Bortolussi

Diseño Editorial, Integración y
Diagramación **Juan Carlos Cuéllar**



DIRECTORIO

Proveedores

AMR 2025-2026

INSUMOS Y SERVICIOS ESPECIALIZADOS
PARA LA INDUSTRIA RESTAURANtera

[CONSULTA AQUÍ](#)



AMR
ASOCIACIÓN MEXICANA
DE RESTAURANTES, A.C.
DESDE 1948

#SomosAMR

LINEAMIENTOS EN MATERIA DE PROTECCIÓN CIVIL: PARA LOS ESTABLECIMIENTOS MERCANTILES CON MOTIVO DE LA COPA MUNDIAL FIFA 2026

Por Lic. Fernando Trejo, Jurídico AMR



Se publicaron en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México, Lineamientos en Materia de Protección Civil para los Establecimientos Mercantiles con motivo de la Copa Mundial FIFA 2026 a realizarse en la Ciudad de México a partir del 11 de junio de 2026.

I. ESTABLECIMIENTOS DE BAJO RIESGO (MENOS DE 200 METROS DE CONSTRUCCIÓN Y AFORO IGUAL O MENOR A 100 PERSONAS) QUE SE ENCUENTREN DENTRO DE LA PERIFERIA DE LAS FESTIVIDADES FUTBOLERAS, EL ESTADIO CIUDAD DE MÉXICO, ASÍ COMO DEL ZÓCALO DE LA CIUDAD DE MÉXICO.

Los Establecimientos de Bajo Riesgo, si deciden ampliar, modificar o expandir el área de atención, distribución y venta de sus productos, y dicha modificación resulta exceder los límites establecidos para ser catalogados como un Establecimiento de Bajo Riesgo, deberán elaborar a través de un ROPC (RESPONSABLE OFICIAL DE PROTECCIÓN CIVIL) un Plan de Contingencias Temporal, que contenga:

- Descripción del Establecimiento y de la ampliación.
- La identificación y análisis de Riesgos Internos y Externos por el tipo del Establecimiento de acuerdo con la Ampliación y/o Modificación

Temporal que vaya a realizar o se haya realizado

Protocolos de Actuación por el tipo de riesgo.

Señalización de acuerdo a las Normas Oficiales NOM-003-SSPC-2011. Señales y Avisos para Protección Civil, colores y símbolos a utilizar.

Extintores cumpliendo con las condiciones y Normas establecidas.

- Instalaciones de gas temporales.
- Instalaciones eléctricas temporales cumpliendo las Normas aplicables.

Establecer Brigadas Multifuncionales con 8 horas de capacitación en Primeros Auxilios, Evacuación, Comunicación y Prevención y Combate de Incendios, Botiquines de Primeros Auxilios Portátiles y abastecidos conforme a las Normas aplicables.

Plan de Contingencias Temporal elaborado por un ROPC con Registro

Vigente para elaborar Programas Internos de Protección Civil de mediano o alto riesgo, e ingresarlo a más tardar 5 días previos al inicio de la modificación, indicando fecha de inicio y terminación. Las Alcaldías verificarán la información presentada para constatar que coincidan físicamente con las condiciones reales del Establecimiento Mercantil. Si existiere diferencia, impondrán las sanciones correspondientes.

La Autorización de Modificación será temporal por el periodo de vigencia de los eventos de futbol, y concluido regresará a su estado anterior, ingresando Aviso a la Alcaldía correspondiente en un plazo no mayor a 5 días hábiles.

Para el caso de que el Establecimiento Mercantil una vez concluida la vigencia del acuerdo, continúe con las ampliaciones de aforo y de superficie, deberá regularizar su situación jurídica ante la Alcaldía y contar con Programa Interno de Protección Civil.



II. DISPOSICIONES EN MATERIA DE PROTECCIÓN CIVIL APLICABLES A ESTABLECIMIENTOS MERCANTILES OBLIGADOS A CONTAR CON PROGRAMA INTERNO DE PROTECCIÓN CIVIL QUE AMPLIEN ÁREAS O AFOROS PARA LA RECEPCIÓN Y EXHIBICIÓN DE ENCUENTROS DEPORTIVOS.

- Contar con un Programa Interno de Protección Civil actualizado a fin de incorporar el nuevo aforo y los nuevos metros cuadrados, lo que modificará la identificación y análisis de riesgos, plan de reducción de riesgos, equipamiento y zonificación para la atención de emergencias, plan de contingencias y plan de continuidad de operaciones. Debiendo integrarse en la carpeta física del Programa Interno de Protección Civil del Establecimiento, para el caso de verificaciones.
- La modificación de aforo y de metros cuadrados tendrá aplicación únicamente durante el periodo en que se lleve a cabo el evento deportivo y no podrá mantenerse después de esa fecha. Todo ello deberá hacerse del conocimiento de las Autoridades, adjuntando Carta de Corresponsabilidad firmada por el Responsable de Protección Civil.
- Las rutas de evacuación para personas con discapacidad deberán ser revisadas por la Brigada de Evacuación para identificar rutas alternas interiores que garanticen su desalojo seguro en caso de obstrucción de las salidas primarias.

- El personal permanente del Establecimiento (Brigadistas) deberá recibir una capacitación del reforzamiento por el ROPC que elaboró el Programa Interno de Protección Civil para manejar extintores o sistemas fijos contra incendio con duración de 4 horas.
- Los Responsables del Establecimiento Mercantil deberán informar a los Usuarios por Avisos sonoros y visibles sobre las salidas de emergencia, las zonas de menor riesgo y los Procedimientos a seguir.
- Los Establecimientos deberán contar con un Protocolo de Protección Civil que incluya información sobre salidas, ubicación del punto de reunión y rutas de evacuación con las que cuenta.
- Deberán contar con Programa Interno de Protección Civil vigente para ser susceptible de aplicación del contenido de dicho acuerdo, y de no contar con ello, se harán acreedores a las sanciones correspondientes en caso de una revisión por parte de las Autoridades, que sería la Clausura del Establecimiento.
- En todos los casos, los Establecimientos Mercantiles que elijan adherirse al Acuerdo del Gobierno de la Ciudad de México, deberán contar con la Asesoría de un Perito en Protección Civil autorizado que adecúe cada Programa a las necesidades, cumpliendo desde luego con todos los requisitos para evitar sanciones económicas y la Clausura del Establecimiento.

LA INDUSTRIA RESTAURANTERA ENTRA A LA CONVERSACIÓN PÚBLICA RUMBO AL MUNDIAL 2026

POR: ITZEL PANIAGUA



En un momento clave para la Ciudad de México y para el futuro de la hospitalidad en nuestro país, la presencia de la industria restaurantera en espacios de comunicación y opinión pública resulta más relevante que nunca.

Durante su participación en el programa “Hoy es Risco” de Radio Fórmula, el presidente de la Asociación Mexicana de Restaurantes (AMR), Hugo Vela, abordó algunos de los principales retos y oportunidades que enfrentará la industria rumbo a la Copa Mundial de la FIFA 2026, poniendo sobre la mesa la importancia de fortalecer la hospitalidad, profesionalización y preparación del sector restaurantera en la capital del país.

A lo largo de la conversación, se destacó que la experiencia del Mundial no se vivirá únicamente en los estadios, sino también en los restaurantes, en el servicio y en cada interacción que los visitantes tengan con la ciudad. En este contexto, iniciativas como el Distintivo México Anfitrión 2026 representan herramientas fundamentales para elevar estándares, capacitar al personal y consolidar una experiencia turística de clase mundial.

Más allá de la entrevista, este tipo de espacios reflejan la importancia de posicionar a la industria restaurantera dentro de la conversación pública nacional. Hoy, los restaurantes no solo forman parte de la economía y el turismo, sino también de la identidad, cultura y percepción internacional de México.

La AMR considera fundamental continuar generando diálogo con medios de comunicación, autoridades, iniciativa privada y sociedad civil para visibilizar los retos, oportunidades y necesidades de una industria que genera millones de empleos y representa uno de los sectores más importantes para el desarrollo económico y turístico del país.

Rumbo al 2026, la comunicación también será una herramienta estratégica para construir una agenda conjunta que fortalezca a la hospitalidad mexicana y permita posicionar a la Ciudad de México como uno de los grandes referentes internacionales de gastronomía y servicio.



**DALE JUEGO A TU NEGOCIO,
ASEGURA EL MARCADOR CON**



IMPULSO MIFEL

**EL CRÉDITO QUE PAGAS
CON TUS VENTAS**

MIFEL es una marca registrada propiedad de GRUPO FINANCIERO MIFEL, S.A. DE C.V.

MÉXICO ANFITRIÓN 2026:

PROFESIONALIZAR AL SECTOR RESTAURANTERO RUMBO AL ESCENARIO GLOBAL

POR: ITZEL PANIAGUA

En el marco de los preparativos rumbo a la Copa Mundial FIFA 2026, la Asociación Mexicana de Restaurantes (AMR) continúa fortaleciendo alianzas estratégicas con instituciones y organismos clave para impulsar la profesionalización de la industria restaurantera en México.



A través de la colaboración con la Secretaría de Turismo y el programa Distintivo México Anfitrión 2026, la AMR se ha sumado activamente a una iniciativa que busca elevar los estándares de servicio, hospitalidad y atención al visitante en uno de los momentos más importantes para el turismo y la proyección internacional de nuestro país.

El **Distintivo México Anfitrión** representa una herramienta de capacitación y preparación para restaurantes, establecimientos y colaboradores del sector, promoviendo mejores prácticas en atención, identidad cultural, servicio y experiencia del cliente. Más allá de una certificación, se trata de una visión conjunta sobre el papel que jugará la hospitalidad mexicana frente a millones de visitantes nacionales e internacionales.

Como parte de este esfuerzo, la AMR ha trabajado en acercar información, formación y espacios de participación a sus socios afiliados, convencidos de que la profesionalización de la industria ya no es opcional, sino una necesidad estratégica para fortalecer la competitividad del sector.

La suma de esfuerzos entre iniciativa privada, organismos empresariales y autoridades turísticas demuestra que el futuro de la hospitalidad en México se construye a través de la colaboración, la capacitación y una visión compartida de excelencia.

Hoy más que nunca, la industria restaurantera tiene la oportunidad de consolidarse como uno de los grandes protagonistas de la experiencia turística que vivirá la Ciudad de México y el país rumbo al 2026.



NUESTRA COMUNIDAD: QUIENES CONSTRUYEN LA HOSPITALIDAD EN MÉXICO

POR: ITZEL PANIAGUA



La Asociación Mexicana de Restaurantes está conformada por una comunidad diversa que representa la evolución, tradición y fortaleza de la industria restaurantera en México.



Desde restaurantes icónicos y grupos restauranteros consolidados, hasta nuevos conceptos gastronómicos, universidades especializadas y marcas internacionales, nuestros socios comparten una visión en común: elevar la hospitalidad mexicana y fortalecer el futuro de la industria.

Hoy, la comunidad AMR integra propuestas gastronómicas que forman parte de la identidad culinaria de nuestro país, representando distintos estilos, regiones y modelos de negocio que enriquecen el ecosistema restaurantero nacional.

Entre nuestros socios destacan conceptos emblemáticos como San Ángel Inn, una de las instituciones gastronómicas más icónicas de la Ciudad de México, reconocida por su elegancia clásica, cocina mexicana tradicional y su histórica casona en Diego Rivera 50, San Ángel Inn, Álvaro Obregón.



También forman parte de esta comunidad Los Canarios, conceptos que han logrado consolidarse por su propuesta de cocina mexicana e internacional con enfoque contemporáneo y una fuerte presencia en zonas corporativas y de negocios como Reforma, Santa Fe e Insurgentes.

Asimismo, El Bajío continúa siendo un referente fundamental de la cocina tradicional mexicana, preservando recetas, ingredientes y técnicas que forman parte del patrimonio gastronómico nacional, con presencia en distintas zonas clave de la Ciudad de México como Polanco, Reforma, Centro Histórico e Insurgentes.

Asimismo, celebramos la participación de instituciones académicas y escuelas especializadas como CESSA Universidad, ESDAI Universidad Panamericana, Le Cordon Bleu y el Colegio Superior de Gastronomía, actores fundamentales para la formación del talento que dará forma al futuro de nuestra industria.

Más allá de los restaurantes, la AMR representa una red de colaboración, profesionalización y comunidad que hoy trabaja unida para posicionar a la gastronomía y hospitalidad mexicana rumbo a uno de los escenarios internacionales más importantes para el país: el Mundial 2026.



NUEVA
Modelo0%

100% SABOR MODELO
0% ALCOHOL



18 0.4% ALC.VOL. ALIMENTATE SANAMENTE

SENSORIA:

UNA EXPERIENCIA QUE CELEBRA LA HISTORIA Y LOS SENTIDOS DE MÉXICO

POR: ITZEL PANIAGUA



En una ciudad donde constantemente surgen nuevas propuestas gastronómicas, pocas logran trascender más allá de una buena comida. Sensoria, la gastroexperiencia desarrollada por el Colegio Superior de Gastronomía dentro de Nido Taller Culinario, logra justamente eso: convertir la gastronomía en un recorrido emocional, cultural y multisensorial por la historia de México.

Ubicada en la colonia Condesa, **Sensoria** fusiona alta gastronomía, tecnología inmersiva, videomapping, teatralidad y hospitalidad en una experiencia diseñada para despertar todos los sentidos. A lo largo de un menú degustación de cinco tiempos con maridaje, los asistentes viajan desde la época prehispánica hasta distintas etapas que han marcado la identidad cultural de nuestro país.

Más allá del espectáculo visual y gastronómico, **Sensoria** representa una propuesta que pone en valor la riqueza cultural de México a través de sus sabores, ingredientes, tradiciones y narrativa histórica. Cada platillo se convierte en una interpretación contemporánea de nuestra identidad gastronómica, acompañada por una puesta escénica cuidadosamente diseñada para generar una experiencia profundamente emocional.



Uno de los aspectos más valiosos de este proyecto es que nace desde el **Colegio Superior de Gastronomía**, institución referente en la formación de nuevas generaciones de profesionales de la hospitalidad y la gastronomía en México. **Sensoria** demuestra cómo la innovación, la educación y la creatividad pueden converger para desarrollar conceptos gastronómicos con visión internacional.

Desde la Asociación Mexicana de Restaurantes celebramos iniciativas como esta, que impulsan la evolución de la industria restaurantera y promueven nuevas maneras de vivir la gastronomía mexicana.

Sin duda, **Sensoria** es una experiencia que vale la pena vivir no solo por su propuesta culinaria, sino por la oportunidad de reconectar con la historia, cultura y esencia de México a través de los sentidos.



CONVENIOS QUE CONECTAN: AMR Y LA ASOCIACIÓN MEXICANA DE CONCIERGES FORTALECEN ALIANZAS

Con el objetivo de seguir impulsando la promoción de la gastronomía mexicana y fortalecer la conexión entre la industria restaurantera y el sector turístico, la Asociación Mexicana de Restaurantes (AMR) dio inicio esta semana a una serie de encuentros gastronómicos en colaboración con la Asociación Mexicana de Concierges (ACM).

POR: ITZEL PANIAGUA



Las primeras experiencias se llevaron a cabo en Loma Guarín y Estoril Polanco, restaurantes afiliados a la AMR que recibieron a distintos concierges de hoteles de la Ciudad de México para vivir de primera mano la propuesta gastronómica, hospitalidad y esencia de cada concepto.

La iniciativa busca generar un vínculo más cercano entre los restaurantes y quienes diariamente recomiendan experiencias a visitantes nacionales e internacionales que llegan a la capital. A través de estas visitas, los concierges tienen la oportunidad de conocer los espacios, probar los platillos y comprender la identidad de cada restaurante, permitiéndoles compartir recomendaciones mucho más auténticas y personalizadas con los huéspedes de sus hoteles.

En esta edición, la AMR también felicita especialmente a Restaurante Estoril por la celebración de su 55 aniversario, reconociendo su trayectoria, permanencia y aportación histórica a la gastronomía y hospitalidad de la Ciudad de México. Para nuestra asociación es un orgullo representar restaurantes con tanta historia, tradición y legado, conceptos que han acompañado la evolución de la industria restaurantera mexicana durante generaciones y que hoy continúan siendo referentes de calidad y excelencia. Más allá de una comida, estos encuentros representan una estrategia de colaboración

que fortalece el posicionamiento de la Ciudad de México como uno de los destinos gastronómicos más importantes del mundo, especialmente rumbo al Mundial 2026, donde la hospitalidad jugará un papel fundamental en la experiencia de millones de visitantes.

Desde la AMR celebramos este tipo de alianzas que generan comunidad, impulsan la promoción de nuestros socios afiliados y demuestran que la hospitalidad se construye a través de la colaboración entre todos los actores que forman parte de la experiencia turística de nuestra ciudad.



Impulsando el SABOR



EXPERTOS
FOOD SERVICE

herdezfoodservice.com.mx | Call Center: 800-228-9437

@HerdezFS @HerdezFoodServiceOficial @HerdezFoodService Herdez Food Service Herdez Food Service



BOLETÍN AMR-DICARES

INICIO



TACOS DEL MUNDO:

CREATIVIDAD, CULTURA Y GASTRONOMÍA EN UNA MISMA MESA

La gastronomía mexicana continúa demostrando su capacidad de diálogo con el mundo a través de iniciativas que celebran la creatividad, la identidad cultural y la formación de nuevas generaciones de talento culinario.

En el marco del evento académico-gastronómico “Tacos del Mundo”, organizado por Le Cordon Bleu Anáhuac, estudiantes, chefs, representantes institucionales y aliados estratégicos se reunieron para explorar cómo uno de los platillos más representativos de México puede convertirse en un puente entre culturas, sabores y tradiciones internacionales.

La jornada incluyó conferencias magistrales, paneles de conversación y una presentación gastronómica donde distintos equipos participantes reinterpretaron el concepto del taco inspirándose en diversas cocinas del mundo. Las propuestas fueron evaluadas por chefs invitados, especialistas del sector gastronómico, representantes de embajadas y asociaciones aliadas, generando un espacio de intercambio cultural y creatividad culinaria.

Más allá de la competencia, este tipo de encuentros reflejan el enorme potencial que tiene la gastronomía como herramienta de conexión cultural, innovación y emprendimiento. Asimismo, ponen en valor el papel de las instituciones académicas en la formación de profesionales capaces de construir una industria más preparada, creativa y global.

Desde la Asociación Mexicana de Restaurantes celebramos este tipo de iniciativas que impulsan el talento joven, fortalecen la colaboración entre academia e industria y continúan posicionando a la cocina mexicana como una de las expresiones culturales más importantes y reconocidas del mundo.

POR: ITZEL PANIAGUA



MUNDIAL DE FÚTBOL 2026

CUANDO SUENE EL SILBATAZO INICIAL, TAMBIÉN SONARÁ EL DE LA COCINA

Por Trinidad Hagemann, Toteat



El Mundial 2026 no será un partido más en el calendario de la alta gastronomía mexicana. Será una temporada de cinco semanas en la que un restaurante bien preparado puede facturar lo que otros facturan en un trimestre — y los improvisados, ver pasar la pelota.

A treinta y cinco días del primer silbatazo en el Estadio Banorte, en una cocina de Polanco un chef revisa por tercera vez en la mañana las reservas de junio. Las del 11 ya no tienen un solo lugar libre.

Las del 24 — cuando, si los astros lo permiten, México podría medirse con Brasil — se vendieron en cuarenta y ocho horas, a un menú de degustación que duplica el precio de la carta habitual. “Es el evento gastronómico más grande de nuestra generación”, dice, sin levantar la vista de la pantalla. “Y solo dura cinco semanas”.

Para el restaurante mexicano de mantel largo, el Mundial 2026 no es un torneo: es una temporada. Una ventana de monetización tan concentrada e intensa como ninguna otra que haya pisado suelo

nacional. Entre el 11 de junio y el 19 de julio, México será coanfitrión — junto con Estados Unidos y Canadá — del torneo más grande de la historia de la FIFA: 48 selecciones, 104 partidos, dieciséis sedes. Y tres de ellas — Ciudad de México, Guadalajara, Monterrey — operan con la geografía del fine dining mexicano como mapa: Polanco, Roma, Andares, Valle Oriente. Justo donde sus restaurantes ya están.

Las cifras son contundentes. La Sectur proyecta más de cinco millones de visitantes durante el torneo, con un gasto promedio diario que ronda los 480 dólares por persona — tres veces el de un turista convencional. La derrama económica esperada supera los tres mil millones de dólares, y entre el 18% y el 22% de ese gasto se irá, según estimaciones de Canirac,

en alimentos y bebidas. Traducido al lenguaje del operador: un mes y medio que, para un restaurante bien posicionado, puede valer lo que vale un trimestre completo.

Pero el Mundial premia al preparado y castiga al improvisado. Los días de partido no se parecen a ningún otro día del año. Los flujos se invierten: la comida fuerte se mueve a las once, a las catorce, a las diecinueve — donde caigan los duelos. Los tickets cambian: la mesa de cuatro se vuelve mesa de ocho, la botella de vino se duplica, la propina se infla. La rotación se acelera o se congela según el guion del partido. Y el inventario, ese viejo enemigo silencioso, decide muchas veces quién termina la noche con utilidad y quién con merma.





La oportunidad, además, se mueve más allá del comedor. Los corporativos están reservando salones privados con meses de anticipación para hospitality de clientes y empleados. Las marcas — de tequila, de cerveza, de relojería — buscan restaurantes con “alma” para activaciones que mezclen pantalla gigante, sommelier y cocina de autor. Los menús de partido — “ballotine para la fase de grupos, cordero para octavos” — se están convirtiendo en un género propio. Y el ticket promedio en horarios de duelo nacional ya está mostrando, en los pilotos de mayo, incrementos del 35% al 60% respecto a un viernes común. Aquí es donde la conversación deja de ser épica y se vuelve operativa. Porque el restaurante que en 2026 capture la totalidad del momentum mundialista no será necesariamente el de la mejor cava ni el de la sommelier más talentosa — aunque ayudará tenerlas. Será el que sepa, en tiempo real, qué se está vendiendo, en qué mesa, a qué velocidad y con qué margen. El que pueda mover precios dinámicamente entre un martes ordinario y un México-Argentina. El que reciba una alerta cuando la merluza empiece a escasear el viernes a las 21:00 y le queden

todavía dos días de fixture. El que tenga, en una sola pantalla, sus tres locales — el de Polanco, el de Santa Fe, el privado abierto solo para corporativos — bajo control absoluto.

Esa visibilidad existe, y este es exactamente el momento de instalarla, no después. Plataformas de gestión integral como **Toteat** — que hoy opera miles de restaurantes en Latinoamérica, varios de ellos referentes del fine dining mexicano — permiten exactamente eso: leer el negocio en vivo con la misma precisión con la que un director técnico lee un partido. Mesa por mesa, plato por plato, costo por costo. Quien entre al Mundial con esa información en la mano podrá ajustar el menú entre primer y segundo tiempo. Quien no, lo sabrá tres semanas después, cuando ya nada se pueda corregir.

El silbatazo inicial sonará el 11 de junio en el Banorte. Para la cocina mexicana de mantel largo, sonará un poco antes. Quien tenga las jugadas ensayadas saldrá del torneo no solo con buenos recuerdos, sino con su mejor temporada en años. Quien no, verá pasar la pelota — y, lo que es peor, verá pasar la cuenta.

Prepárate con **toteat**



Falta poco para el mundial
¿tu operación está lista?

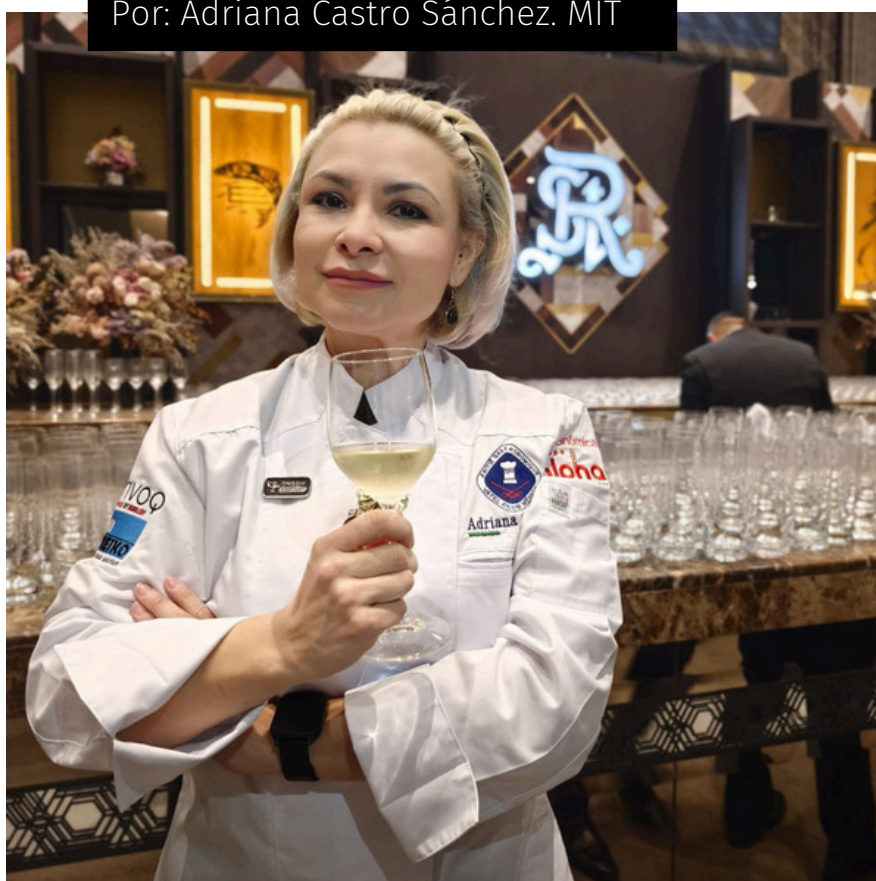
Quiero saber más

CONVERTIR TU PASIÓN EN PROFESIÓN:

UNA HISTORIA DE VINO, VOCACIÓN Y QUERÉTARO.

Hay momentos en la vida en que algo te enamora tan profundamente que ya no puedes imaginarte sin ello. Para mí, fue el vino. No lo busqué; simplemente llegó, se quedó y terminó por definir cada decisión profesional que he tomado en los últimos 15 años. Hoy puedo decir, con la certeza que solo da el tiempo, que convertir una pasión en profesión es posible y, sobre todo, que vale absolutamente la pena.

Por: Adriana Castro Sánchez. MIT



ONSOM Querétaro: 15 generaciones y contando.

Cuando asumí la presidencia de la ONSOM Capítulo Querétaro, me movía una convicción clara: el vino mexicano necesitaba personas que no solo lo sirvieran, sino que lo entendieran y lo defendieran con orgullo. Llevamos ya 15 generaciones formando sommeliers en Querétaro, y cada una me recuerda por qué empecé. Nuestra misión es profesionalizar el mundo vitivinícola desde adentro, con rigor, pasión e identidad mexicana.

Vatel Club Querétaro: la gastronomía como celebración

Como Vicepresidenta del Vatel Club Querétaro, tengo la oportunidad de poner en valor no solo el vino, sino toda la riqueza gastronómica de nuestra región. Organizamos festivales, cenas maridaje y eventos que reúnen a chefs, productores y comensales alrededor de una mesa con historia. Cada evento es una invitación a conocer Querétaro desde el paladar.

La Certificación de Vinos Queretanos: sembrando embajadores

La Certificación de Vinos Queretanos, desarrollada en colaboración con la Secretaría de Turismo (SECTUR), es quizás el proyecto que más me llena el corazón. Es un programa anual cuyo propósito es que cada persona certificada se convierta en un embajador genuino del vino queretano, capaz de promoverlo con conocimiento y orgullo en México y en el mundo. Eso es lo que construimos, año con año, copa a copa.

IGES Universidad y el primer wine bar escuela de Querétaro

Otra parte esencial de mi vida profesional vive en las aulas de la Universidad IGES, donde soy Profesora Titular de la Licenciatura en Enología y Sommelier y de los programas de Enoturismo. Enseñar en una carrera universitaria dedicada al vino es cerrar un círculo hermoso: lo que un día aprendí con pasión, hoy lo transmito con responsabilidad. Y como socia fundadora del primer wine bar escuela del estado de Querétaro, sigo apostando por espacios donde la educación y el placer se encuentran en la misma copa, y donde seguimos escribiendo, juntos, la historia del vino queretano.

CAPACITACIÓN

Taller de Técnicas de Ventas Sugestivas

MAYO 26 y 27
martes miércoles

9:00-14:00 HRS.

Dirigido a
Capitanes, meseros y personal de servicio de restaurantes

INSTRUCTOR

Fernando del Moral Muriel
Coordinadora:
Martha Infante Bernal

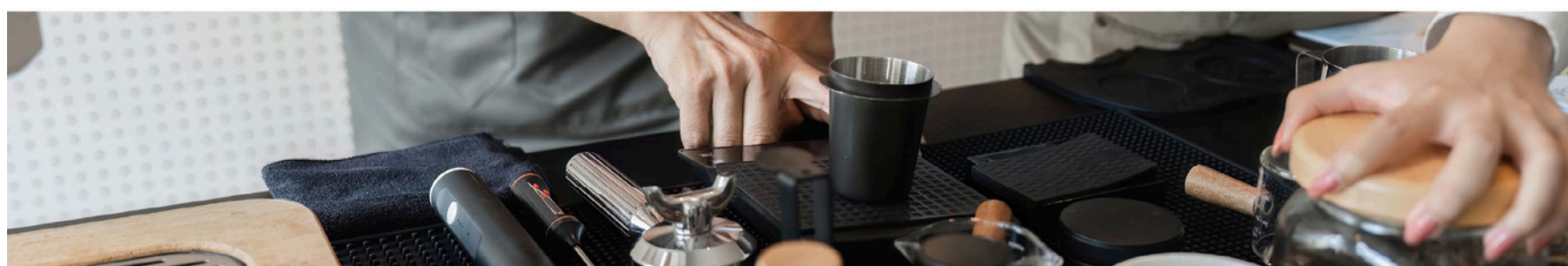
Superior de Gastronomía
Av. Sonora 189, Hipódromo Condesa, CDMX

\$2,000 SOCIOS

\$2,800 NO SOCIOS

TEMARIO

1. Diferencia entre comprar y vender. 2. Conocimientos necesarios para el vendedor profesional en un restaurante.
3. Diferencias entre tomar una orden y vender sugestivamente.
4. Cómo sugerir de forma apetitosa. 5. Técnicas de venta sugestiva.
6. Descripción atractiva de platillos y bebidas. 7. Tipos de clientes y cómo atenderles. 8. Las 4 C de la propina. 9. Autoevaluación final.



AMR
ASOCIACIÓN MEXICANA
DE RESTAURANTES, A.C.
DESDE 1948

Noemi Alarcón
nalarcon@amr.org.mx
T. 55 5250 1146

Instagram Facebook X LinkedIn @AMRrest



AMR
ASOCIACIÓN MEXICANA
DE RESTAURANTES, A.C.
DESDE 1948

ÚNETE
a la
AMR



77 AÑOS
Representando a la
industria restaurantera
en México y el mundo

amr.org.mx

BOLETÍN AMR-DICARES

INICIO

