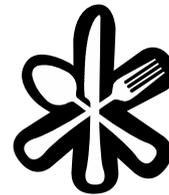




COCINERO DEL AÑO
EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA



CAMARERO DEL AÑO
EL CONCURSO PARA CAMAREROS Y PERSONAL DE SALA

NOTA DE PRENSA

30 de noviembre de 2016 en Barcelona

TODO A PUNTO PARA LA PRIMERA SEMIFINAL DE LA VII EDICIÓN DE CONCURSO COCINERO DEL AÑO Y LA III EDICIÓN DE CONCURSO CAMARERO DEL AÑO

- Ocho cocineros y cinco camareros de Aragón, Comunidad Valenciana, Islas Baleares y Cataluña competirán por alcanzar la final nacional y añadir su nombre al de los más grandes
- El jurado encargado de seleccionar al cocinero ganador de esta semifinal está compuesto por estrellas Michelin de la talla de Jordi Cruz (2*), Oriol Castro (1*), Oriol Ivern (1*) o el ganador de la última edición, Raúl Resino (1*)
- El pase a la final de Camarero del Año lo decidirán Pablo Sacerdotte, Pedro Monje, Alfred Romagosa, César Cánovas o Xavi Alba, entre otros

Barcelona, 24 de noviembre de 2016.- El próximo día 30 de noviembre, se celebrará la primera semifinal del VII Concurso Cocinero del Año y del III Concurso Camarero del Año. Los participantes, ocho cocineros y cinco camareros de Aragón, Comunidad Valenciana, Islas Baleares y Cataluña competirán por alcanzar la final nacional que se celebrará en 2018, en el marco de Alimentaria.

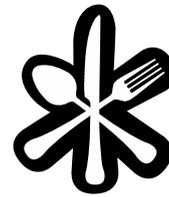
Como ha sucedido en todas las ediciones anteriores, los participantes optan a añadir su nombre al de los más grandes cocineros y camareros. Aspiran a conseguir reconocimiento, notoriedad e incrementar la categoría de sus respectivas profesiones. Es un salto a la élite de la cocina y de la sala.

Cientos de candidatos han presentados sus mejores opciones para entrar en esta semifinal pero sólo ocho cocineros y cinco camareros tendrán la oportunidad de conseguirlo. Los chefs tendrán que preparar, en cinco horas, su mejor menú compuesto por un primero, un segundo y un postre. Por su parte, los camareros deberán superar una serie de pruebas teóricas y prácticas como una cata de vino, el montaje de la mesa o la preparación de un café. En ambos existen premios en metálico y aportaciones de los diferentes patrocinadores.





COCINERO DEL AÑO
EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA



CAMARERO DEL AÑO
EL CONCURSO PARA CAMAREROS Y PERSONAL DE SALA

Los dos concursos tendrán lugar en la Escuela Superior de Hostelería de Barcelona, (ESHOB), mientras que otras actividades, como showcookings, actos en los stands de los patrocinadores o la entrega de premios, se celebrarán en las instalaciones del recinto de Palo Alto, situadas junto a la Escuela.

VII Concurso Cocinero del Año

Concurso Cocinero del Año es un prestigioso certamen gastronómico a nivel nacional, avalado por grandes chefs de nuestra cocina como Martín Berasategui (3*) y dirigido a cocineros profesionales de toda la geografía española, mayores de 23 años. Esta séptima edición se divide en cuatro grandes semifinales, repartidas en dos años y celebradas en cuatro áreas geográficas. En ellas tomarán parte 32 cocineros de los que sólo los 8 mejores (dos en cada semifinal) alcanzarán la final.

En cada semifinal y en la gran final los participantes elaborarán un menú compuesto por un entrante, un plato principal y un postre con un valor total que no supere los 16 € de materia prima escandallada a precio de mayorista, que equivaldría, aproximadamente, a un 25-35% del precio de venta al público. Para poder llevarlo a cabo, contarán con un ayudante.

Concursantes

Los cocineros participantes en esta primera semifinal de la VII edición del Concurso son: **Pedro Montolio Peiro**, Hotel Barcelona Princess (Barcelona); **Juan Sánchez López**, Hotel Summus Monteplaya, (Malgrat de Mar, Barcelona); **Álvaro Abad García**, Restaurante Irons & Woods (Alicante); **Alvar Ayuso Thorell**, Restaurante Alvar (Barcelona); **Toño Rodríguez Iguacel**, Restaurante Saborea (Biescas, Huesca); **Álvaro Salazar Almansa**, Restaurante Argos (Port de Pollença, Mallorca) (1*); **Carlos Sierra Galán**, Tomates Verdes Restaurant & More (Llucmajor, Mallorca) y **Daniel Vives**, Restaurante Victor Trochi (Palafolls, Barcelona).

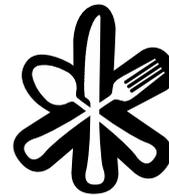
Jurado de estrella

Los encargados de elegir a los dos primeros semifinalistas del VII Concurso Cocinero del Año serán: **Jordi Cruz**, Restaurante ABaC (2*); **David Andrés**, Restaurante ABaC (2*); **Oriol Castro**, Restaurante Disfrutar (1*); **Oriol Ivern**, restaurante Hisop (1*); **Raúl Resino**, Restaurante Raúl Resino (Benicarló, Castellón) (1*) y ganador del VI Concurso Cocinero del Año y **Philippe Regol**, crítico gastronómico. Además, formarán parte del jurado técnico **Daniel Bausà** y **Xavier Fàbregas** de la Escuela Superior de Hostelería de Barcelona, (ESHOB) y como director técnico, **Jaime Castellón**.





COCINERO DEL AÑO
EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA



CAMARERO DEL AÑO
EL CONCURSO PARA CAMAREROS Y PERSONAL DE SALA

III Concurso Camarero del Año

Esta tercera edición, celebrada conjuntamente con el VII Concurso Cocinero del Año, se dividirá también en cuatro semifinales, en las que participarán 20 camareros de toda la geografía española, de los que sólo 4 llegarán a la gran final. Los profesionales de sala tendrán que superar una serie de pruebas teóricas y prácticas para demostrar su profesionalidad ante el jurado. Una cata de vino, la preparación de la mesa o el tiraje de cerveza serán algunas de ellas.

Concursantes

Los cinco camareros participantes en esta primera semifinal del noreste peninsular son: **Robert Herruzo Winson**, Xoyo Ibiza, Grupo Borabora (Ibiza); **Unai Mata Falcó**, Restaurante Spoonik, (Barcelona); **Arnau Puig Villanueva**, Restaurante Lasarte, (3*) (Barcelona); **Iván Ruiz Tamarit**, LOCatamos (Barcelona) y **Joan Valls Schmitt**, Restaurante Le Gourmand Mataró (Mataró, Barcelona).

Jurado

El camarero ganador será seleccionado por: **César Cánovas**, coordinador de Restauración de la Escuela CETT y Brand Ambassador de Restaurante Monvinic; **Pablo Sacerdote**, maitre, Restaurante ABaC (2*); **Pedro Monje**, Director de Sala de Via Veneto (1*); **Alfred Romagosa**, Director de Sala Restaurante Fermí Puig; **Xavi Alba**, Director de Sala Restaurante Tickets, (1*) y **Federico Ruiz**, experto en formación de sala de la Escuela CETT. El Jurado Técnico lo integrarán **Antonio Chacón**, miembro de Linkers; **Mariano Castellanos**, Presidente de Honor de AMYCE; **Juan Carlos López**, maestro cervecero de Mahou-San Miguel; **Xavi Iglesias**, barista de Marcilla; **Manu Iturregi**, mixólogo del Residence Café (Bilbao) y **Mariela Olivares**, directora general de Linkers y directora técnica del concurso.

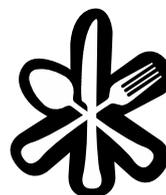
Patrocinadores

Alimentaria es el patrocinador fundador. Entre los patrocinadores principales se encuentran: **Coca-Cola**, **Calidad Pascual**, **Proquimia**, **Manitowoc**, **Bonduelle** y **Eurofred**. Como preferentes están: **Mahou-San Miguel**, **Solán de Cabras**, **Gas Natural**, **Marcilla**, **3 Claveles**, **Porvasal**, **Saro**, **Gary's**, **Chefsociety** y **Linkers-Hosteleo**. Como colaboradores cuenta con **Kitchening**, **CETT**, **Club de Chefs de Catalunya**, **Gastroactitud** y **Quantum**. Como colaborador local en esta semifinal se encuentra **ESHOB**.





COCINERO DEL AÑO
EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA



CAMARERO DEL AÑO
EL CONCURSO PARA CAMAREROS Y PERSONAL DE SALA

VII Concurso Cocinero del Año y del III Concurso Camarero del Año

Lugar: Concursos: ESHOB. Passeig del Taulat, 243. Barcelona.
Resto de actividades: Palo Alto. Pellaies, 30. Barcelona.

Fecha: Miércoles, 30 de noviembre de 2016

Hora comienzo: VII Concurso Cocinero del Año (CCA): 8:00h.
III Concurso Camarero del Año (CCmA): 9:00h.

Entrega de premios: A partir de las 19:30h.

Sobre Grupo Caterdata

El Grupo Caterdata lleva más de 25 años trabajando en el sector de la restauración. Es la empresa encargada de organizar los concursos Cocinero y Camarero del Año en España y el Koch des Jahres, su equivalente, en Alemania, Austria y Suiza. Además, edita la revista RRR/CATERNEWS, cuenta con la agencia de chefs CHEFSERVICES y desarrolla trabajos de consultoría desde su división SEP HORECA (selección estratégica de personal).

www.concursococinero.com

www.concursocamarero.com

facebook.com/ConcursoCocinero.CCA

facebook.com/ConcursoCamarero/

Para más información:

Puri Aja / Luis Serrano

puriaja@grupocaterdata.com

Tel: 690 12 18 91 / 660 864 492

