

Cuenta atrás para los concursos Cocinero y Camarero del Año 2024

La Gran Ronda Eliminatoria se celebrará en Murcia el próximo mes de noviembre y la Gran Final en Barcelona, en el marco de Alimentaria & Hostelco, en 2024

En 2024 se cumplirán 20 años del primer Concurso Cocinero del Año, evento que está a punto de ver cómo arranca su novena edición. Desde 2004, el concurso se ha convertido en uno de los eventos gastronómicos más seguidos, con más participantes y con mayor prestigio en el sector de la restauración. Con el objeto de enriquecerlo y valorar otros aspectos relacionados con el trabajo de los equipos de sala, en 2012 se incorporó la elección de Camarero del Año, para profesionales residentes en España, del cual se celebra este año la quinta edición.

Ronda Eliminatoria en Murcia

La Ronda Eliminatoria para elegir a los finalistas de los Concursos Cocinero y Camarero del Año 2024 se celebrará los días 21, 22 y 23 de noviembre en el Centro de Cualificación Turística de Murcia. Doce participantes de cocina y ocho de sala, serán seleccionados entre todos los inscritos de ambos concursos.

El Concurso Cocinero del Año está dirigido a cocineros con una edad mínima de 23 años que, además de cumplimentar el formulario de inscripción, deberán enviar un menú que incluye entrante, plato principal y postre, con el escandallo detallado, así como la explicación de la elaboración paso a paso y fotografías de presentación. Hay que tener en cuenta que el peso total del menú deberá rondar los 500-600 gramos netos, y su coste no podrá superar los 35 euros por persona.

Los 12 cocineros deberán elaborar un menú completo tanto en la Ronda Eliminatoria como en la Gran Final. Habrá premios para los seis finalistas: 4.000 euros para el ganador, 2.000 euros para el segundo clasificado, 1.000 euros para el tercer clasificado y 500 euros para el cuarto, quinto y sexto clasificado.

Igual que sucede con el concurso de Cocinero del Año, los 8 participantes en el concurso de Camarero del Año deberán demostrar su talento profesional en un circuito de sala y de barra, con diferentes pruebas, que serán evaluadas por el prestigioso jurado del concurso.

Miembros del jurado

El 22 de noviembre, los 12 cocineros serán evaluados por Raúl Resino, del restaurante Raúl Resino en Benicarló (Castellón), liderando el jurado, compuesto también por: Juan Guillamón, Beatriz Sotelo, Julia Pérez, Cristóbal Muñoz, Álvaro Salazar, Joaquín Baeza Rufete, Víctor Rodrigo, José Carlos Fuentes, José Carlos Capel, Miguel Ángel de la Cruz y Nacho Rojo entre otros. La competencia se promete feroz.

Un día después, el 23 de noviembre, 8 camareros se disputarán el acceso a la Gran Final ante:

Antonio Chacón Camaches, gerente de Antonio Chacón Hostelería y profesor de CCT Murcia que presidirá el jurado, acompañado de un jurado de lujo con Ángela Marulanda ganadora de la 3ª Edición, Mireia Riba, ganadora de la IV Edición, Mariano Castellanos y Manu Iturregui, entre muchos otros.

Últimos ganadores del concurso

El chef Cristóbal Muñoz, del restaurante Ambivium (Peñafiel, Valladolid) y la camarera Mireia Riba, del restaurante Bages 964 Oller del Mas (Manresa, Barcelona) fueron los vencedores de las respectivas finales de los concursos Cocinero del Año y Camarero del Año de la última edición.

Cristóbal Muñoz ha ejercido su profesión en los restaurantes Las Cuevas de Sorbas, Tondeluna de Francis Paniego y Sofichic y fue subchef del equipo de producción de la escuela Le Cordon Bleu de Madrid.

Mireia Riba empezó su carrera como profesional de sala en restaurantes como Panchito Sabadell, L'Obrador d'en Quim, 9Jutjat, L'O y El Raviolo y en los últimos años ha trabajado en Àbac antes de desempeñar su labor actual. Durante el concurso superó con excelencia una serie de pruebas teóricas y prácticas como tiraje de cerveza, coctelería, montaje de mesa o la preparación de una receta de café, entre otras.

Apoyo de patrocinadores de alto nivel

Alimentaria-Hostelco encabeza la lista de patrocinadores como patrocinador fundador, además de grandes compañías del sector como Welbilt, Pascual Profesional, Cafés Mocay, Bonduelle, Loomis Pay, Nocilla, Cola-Cao, Juver, Cirio, Cerveza Alhambra, Solan de Cabras, Roldán Netya, Centro de Cualificación Turística de Murcia, Netya, Duni y Gary's, que se unen para hacer, de este evento, una verdadera fiesta del sector.

Datos de contacto:

Alberto Gómez
Consultor senior
627936113

Nota de prensa publicada en: [Barcelona](#)

Categorías: [Nacional Gastronomía](#) [Sociedad Cataluña](#) [Murcia](#) [Industria Alimentaria](#) [Restauración Premios](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>