

## **El concurso 'Assido Chef' lleva a 12 jóvenes con síndrome de Down a los fogones del CCT**

**Grandes cocineros de la Región capitanean los equipos participantes en este concurso que busca contribuir a la inclusión social y favorecer la empleabilidad de este colectivo**

El consejero de Desarrollo Económico, Turismo y Empleo, Juan Hernández, entregó esta mañana los premios a los participantes en el concurso 'Assido Chef', en el que 12 jóvenes con síndrome de Down demostraron sus habilidades culinarias en los fogones del Centro de Cualificación Turística (CCT). El titular de Turismo afirmó que "la iniciativa ha tenido como finalidad convertir al CCT en un espacio de proyección pública para que estos jóvenes puedan demostrar su capacidad profesional y su talento en la cocina".

"Con actuaciones como la de hoy, incluidas en la estrategia de apoyo al Tercer Sector contemplada en el Plan 'AleJob!', la Consejería persigue crear ocasiones que redunden en la integración social de las personas incluidas en colectivos vulnerables, y en la mejora de sus niveles de empleabilidad", puntualizó Hernández.

En esta ocasión, los participantes, con edades comprendidas entre los 16 y los 23 años y estudiantes de Formación Profesional-Especial para personas con síndrome de Down u otro tipo de discapacidad psíquica, tuvieron que elaborar un menú completo que incluyó primero y segundo plato y postre.

Los concursantes se organizaron en tres equipos, 'Aderezo', 'Los Paparajotes' y 'Sal y Pimienta', compuesto cada uno por cuatro concursantes, un monitor de Assido y un cocinero murciano que ha guiado las elaboraciones. En concreto, el chef Pablo González-Conejero, del Restaurante La Cabaña, comandó el equipo 'Aderezo'; el profesor de Cocina del Centro de Acogida de Menores de Caritas-Cayam, Pedro Pedreño, lideró a 'Los Paparajotes', y Estrella Carrillo, del Restaurante Santa Ana, al equipo 'Sal y Pimienta'.

Todos estos cocineros destacan por su vinculación con este colectivo, y colaboran habitualmente en acciones solidarias formativas y acogiendo en sus establecimientos a alumnos de prácticas con estas características.

Por su parte, el jurado estuvo compuesto por la directora del Centro de Cualificación Turística, Carmen Reverte; el periodista y crítico gastronómico de La Verdad, Pachi Larrosa; el periodista gastronómico de La Opinión, Francisco Hernández; el presidente de JECOMUR, Juan Antonio García, y un representante de la Asociación Reposteros y Cocineros (AMURECO), Antonio Carlos Nicolás, y valoró aspectos como sabor y aroma, presentación del plato y composición y cocción.

Los 12 competidores recibieron, además de un diploma, un delantal de chef de la empresa Hotel Hogar José Díaz, que facilitó la vajilla utilizada en el concurso; diferentes artículos de 'Costa Cálida-Región de Murcia' ofrecidos por el Instituto de Turismo; un lote de productos cortesía de Claumi y un bono para la realización de un taller de cocina adaptado regalado por la empresa Fornet.

'Aderezo' fue el equipo ganador en la categoría Mejor Primer Plato, 'Los Pajaritos' se impusieron en la categoría Mejor Segundo Plato y el premio al Mejor Postre fue para el equipo 'Sal y Pimienta'.

## Formación Solidaria

El Instituto de Turismo de la Región de Murcia, a través del Centro de Cualificación Turística, colabora desde el año 2009 con la Asociación para personas con Síndrome de Down (Assido-Murcia), con ella realiza prácticas formativas en las aulas-hotel del Centro, organiza jornadas como 'Diviértete cocinando', así como concursos y certámenes, como el Concurso Baristas Down en colaboración con Cafento.

## Datos de contacto:

Nota de prensa publicada en:

Categorías: [Gastronomía Infantil Murcia](#) [Solidaridad y cooperación](#) [Ocio para niños](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>