

## **Le Cordon Bleu Madrid publica los 50 nombres que competirán por el Premio Promesas de la alta cocina 2024**

**Un total de 50 candidatos de 28 centros en 21 provincias cuentan con representación en esta fase del certamen. Entre todas las candidaturas, dos ganadores conseguirán una beca valorada en más de 26 000€ y 9500€, respectivamente. El centro formativo del primer ganador también será premiado con una cantidad de 1500€**

Le Cordon Bleu Madrid ha publicado hoy la lista de los jóvenes seleccionados que participarán en la XII edición del Premio Promesas de la alta cocina. Entre todas las inscripciones recibidas, la escuela ha seleccionado un total de 50 estudiantes para acceder a la siguiente fase del prestigioso certamen nacional.

En esta segunda fase, los alumnos de cocina seleccionados procedentes de 28 escuelas repartidas en 21 provincias de todo el territorio competirán a través de video recetas por uno de los 10 puestos de la final. Andalucía con 14 y la Comunidad Valenciana, con 7 candidatos cada una, son las Comunidades Autónomas con mayor representación en esta edición. También estarán presentes en esta fase del certamen otras autonomías como: Aragón, Asturias, Baleares, Castilla y León, Cataluña, Extremadura, Galicia, Canarias, La Rioja, Melilla, Murcia, Navarra, y País Vasco.

Próximo paso: la vídeo receta que marcará la diferencia

El próximo paso será realizar una vídeo receta de máximo 5 minutos de duración, y con fecha límite de entrega el día 17 de enero de 2024. Los candidatos tendrán que realizarla siguiendo unas pautas comunes marcadas por Le Cordon Bleu, en las que todos los seleccionados parten con una base común de productos. Aun así, también contarán con la posibilidad de desarrollar su creatividad con productos de libre elección a ser posible de sus regiones y se evaluará sus conocimientos y técnicas en el proceso. Todo ello para tener la posibilidad de destacar y avanzar en el certamen para llegar a ser uno de los diez finalistas seleccionados.

Estas vídeo recetas se cargarán en el canal de YouTube del premio y en la aplicación a partir del 19 de enero, de esta manera el público que lo desee podrá valorar sus vídeos favoritos. Este voto popular se unirá a las evaluaciones de los profesores de la escuela que ejercerán de jurado profesional para elegir a los 10 alumnos que disputarán la gran final. Los 10 finalistas se anunciarán el 21 de febrero y competirán presencialmente en la sede de la escuela en Madrid en el mes de abril de 2024.

Los finalistas deberán presentar su plato frente al jurado, que en su última edición ha estado presidido por Nacho Manzano, chef con 2 estrellas Michelin del restaurante Casa Marcial en Asturias. En ediciones anteriores, el jurado ha estado presidido por otras celebridades de la gastronomía nacional, como Jesús Sánchez, Joan Roca, Diego Guerrero, Martín Berasategui o Andoni Luis Aduriz.

Doce años de la mano de las jóvenes promesas de la gastronomía nacional

El Premio Promesas de la alta cocina es un certamen de ámbito nacional dirigido a estudiantes menores de 25 años que cursen actualmente el último año de formación en cocina en cualquier centro del país y que destaquen por su pasión y su visión de la cocina. El concurso les ofrece la oportunidad de seguir formándose en Le Cordon Bleu Madrid, a través de dos becas otorgadas a los dos primeros clasificados, de 26 000 € y 9500 €, respectivamente, para potenciar así sus habilidades culinarias. La organización premiará también el esfuerzo de los centros con una ayuda económica de 1500 € para el centro del primer clasificado.

Raúl Campillo, estudiante del CFP La Inmaculada de Granada, fue el ganador de la pasada edición del Premio Promesas. El granadino, logró conquistar al jurado presidido por Nacho Manzano, con su interpretación del plato Pollo de corral en salsa, pechuga contiséé y tartaleta de verduras.

**Datos de contacto:**

Ignacio Bardón

Coonic

916387700

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

Categorías: [Nacional Gastronomía Restauración Premios Universidades](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>