

Triplete femenino en el podio de la final del IV Concurso Nacional de Camareros y Metres

Un anfitrión con estrella Michelin, 10 finalistas venidos de toda España y 1.650 euros a repartir en la gran final para elegir al camarero o camarera del año, organizado por Grupo Abrasador

Celebración de la Final dentro de la II Jornada Anual de Abrasador

Ayer tuvo lugar la final del concurso, que se ha celebrado durante la II Jornada de Abrasador de 2024, en Sigüenza, concretamente en la Finca del Obispo, gestionada por el chef con estrella Michelin Enrique Pérez, del restaurante El Doncel.

En el concurso podían participar camareros y camareras y metres en activo de toda España.

10 finalistas que previamente ya participaron en la semifinal el pasado mes de febrero en Tordesillas y que hoy viajaban a Sigüenza para llevarse el primer premio.

Los premios eran los siguientes.

Primer premio: 800 euros.

Segundo premio: 500 euros.

Tercer premio: 350 euros.

En ambas citas, han tenido que realizar el servicio de una comida real para unas 150 personas, vigilados muy de cerca por los miembros del jurado para que cumplieran con el protocolo de servicio que se les había demandado.

La Jornada, que comenzó el domingo con una cena en formato córner con 7 tapas elaboradas por 4 chefs, tuvo su día más formativo el lunes.

Tras ponencias y entrevistas con empresarios de éxito del sector, la entrega de diplomas del Máster de Restaurantes que organiza Abrasador para sus clientes y asociados y la ponencia del sumiller del restaurante El Doncel, tocó disfrutar de la comida de clausura mientras se realizaba la final del concurso para elegir a los tres mejores camareros o camareras de 2024.

Ganadores del IV Concurso Nacional de camareros y metres

Cada finalista tuvo que realizar el servicio completo de una mesa de 8 a 10 comensales.

Todo contaba.

Desde su presentación, a la explicación de los vinos y los platos del menú, la gestión de peticiones e intolerancias, la atención durante el servicio e información que debía facilitar al finalizarlo, según un protocolo que previamente ya habían interiorizado.

El jurado, formado por profesionales de la hostelería, se retiraron para sumar todas las valoraciones de cada participante tras la comida para, finalmente, anunciar a los ganadores o las ganadoras.

Nuria Basurto, que venía desde la provincia de Burgos, ha sido la ganadora del primer premio, llevándose el cheque de 800 Euros y un gran aplauso y reconocimiento tanto de los invitados como de sus compañeros participantes.

La sorpresa para ella fue mayúscula porque al recoger el premio, Nuria dijo, muy emocionada: "Gracias por la acogida. Yo no trabajo en Abrasador y con esto habéis demostrado que ibais a puntuar por igual a todos. Estoy pasando un mal momento y es laboral. Es época de cambios y este premio me da mucho ánimo para lo que me venga".

El segundo premio fue a parar a Adelia Moya, que venía desde Béjar, Salamanca, del restaurante Abrasador De Armando. Sobre el concurso dijo: "Es una oportunidad estupenda para aprender, salir de nuestra área de confort, de la clientela habitual para trabajar con familia, como son todos los compañeros con los que he concursado hoy".

El tercer premio tuvo también nombre de mujer, pues fue para Cintia López de Lerma, que venía desde Carrión de Calatrava, Ciudad Real, del restaurante Abrasador Casa Pepe. Hubo muchas risas entre el público cuando salió a dar el agradecimiento, pues confesó que venía visualizando que podría llevarse el tercer premio y que, la próxima vez, visualizaría quedar la primera.

El mejor anfitrión de la Jornada, chef de estrella Michelin

Tanto la Jornada como el Concurso tuvo lugar en la finca de eventos que gestiona el chef Enrique Pérez, miembro de Eurotoques y de Raíz Culinaria y poseedor de una estrella Michelin en el céntrico restaurante de Sigüenza, El Doncel.

"Tener como anfitrión a alguien como él sin duda ha sido clave para el éxito de la Jornada, del desarrollo del concurso y de la satisfacción de los 150 profesionales del sector que allí se reunieron", ha comentado Julio Ramírez, uno de los socios fundadores de Grupo Abrasador.

Desde hace años, la empresa Grupo Abrasador viene realizando concursos de cocina con su producto cárnico y pronto vieron imprescindible reconocer también el gran trabajo del equipo de sala, organizando concursos como este.

Datos de contacto:

Sara Segovia

Grupo Abrasador/ Comunicación

663246780

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

Categorías: [Gastronomía](#) [Castilla La Mancha](#) [Restauración](#) [Premios](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>