

Elegidos los participantes para los Concursos Cocinero y Camarero del Año 2024

[Multimedia](#)

Serán 12 cocineros y 8 camareros, de los que saldrán los finalistas para la gran final de Barcelona. La Gran Ronda Eliminatoria se celebrará en Murcia los días 21, 22 y 23 de noviembre en el Centro de Cualificación Turística

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.

Los 12 cocineros, de los cuales, 6 pasarán a la fase final, deberán elaborar un menú completo. 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, de los cuales saldrán los 4 finalistas deberán demostrar su talento profesional en un circuito de sala y de barra, con diferentes pruebas, que serán evaluadas por el jurado del concurso.

Miembros del jurado.

El 22 de noviembre, los 12 cocineros que participan en la semifinal serán evaluados por Raúl Resino, del Restaurante Raúl Resino (1* Michelin) en Benicarló (Castellón), liderando el jurado; junto a Juan Guillamón, del Restaurante AlmaMater (1* Michelin) en Murcia; Beatriz Sotelo del Restaurante Illas Gabeiras en Ferrol (A Coruña) y Profesora en CIFP Paseo das Pontes; Julia Pérez, periodista gastronómica; Cristóbal Muñoz del Restaurante Ambivium (1* Michelin y 1* Verde); Álvaro Salazar del Restaurante Voro (2* Michelin) en Canyamel (Mallorca); Joaquín Baeza Rufete del Restaurante Baeza & Rufete (1*

Michelin) en Playa San Juan (Alicante); José Carlos Fuentes del Restaurante Señor Pepe en Madrid; José Carlos Capel, crítico gastronómico & presidente de MadridFusión; Miguel Ángel de la Cruz del Restaurante La Botica de Matapozuelos (1* Michelin y 1* Verde) de Matapozuelos (Valladolid); Nacho Rojo de Finca Santa Rosalía en Vizmallo (Burgos) y Eufrasio Sánchez, crítico gastronómico.

Un día después, el 23 de noviembre, los ocho camareros participantes se disputarán el acceso a la Gran Final ante un jurado de excepción, formado por Antonio Chacón Camaches, gerente de Antonio Chacón Hostelería y profesor de CCT Murcia como presidente del jurado, acompañado de Juan Moll, consultor de L'Atelier de Joel Robuchon Etoile Paris y JM Consulting; David Seijas, creador y propietario de Gallina de piel wines; Mireia Riba, asesora y formadora en Restaurante Mercat Negre de Sabadell y Fundación Alicia y ganadora de la 4ª Edición del Concurso Camarero del Año; Jesús López, jefe de sala del Restaurante Cabaña Buenavista en Murcia; Luis Carlos Martín Sanz, presidente de la Asociación de Barman de Castilla León; Pablo Melian, fundador en Brandtenders news y Óscar Solana, director de Coctelería Bandida Santander y la Solia local top cocktail bar 21-22-23 y global brand de mediterranean quality spirit; y como jurado técnico estarán Ángela Marulanda, propietaria de AM Servicios Hosteleros, creadora del Vermut Marulanda y ganadora de la 3ª Edición del Concurso Camarero del Año y Mariano Castellanos, presidente de Honor de AMYCE.

Patrocinadores de alto nivel

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