

Todo a punto para la ronda eliminatoria del Concurso Cocinero y Camarero del Año 2024

[Multimedia](#)

La organización corre a cargo de Grupo Caterdata y del Instituto de Turismo de la Región de Murcia. Doce participantes de cocina y ocho de sala han sido seleccionados para esta fase eliminatoria

Arranca la cuenta atrás para la ronda eliminatoria del prestigioso concurso Cocinero y Camarero el Año 2024, organizado por Caterdata editora de Caternews Magazine y Caternewsdigital.com. El Centro de Cualificación Turística (CCT) de Murcia va a acoger la fase eliminatoria del certamen, los próximos 22 y 23 de noviembre, que esta edición contará con doce participantes de cocina y ocho de sala.

En su presentación, celebrada ayer 15 de noviembre en el CCT de Murcia, han asistido, entre otros, la consejera de Turismo, Carmen Conesa; Raúl Resino, vicepresidente del CCA, ganador del Concurso Cocinero del Año en 2016 y chef del Restaurante Raúl Resino (1* Michelin) en Benicarló (Castellón) y presidente del Concurso Cocinero del Año en esta edición; Joaquín Baeza, del Restaurante Baeza & Rufete (1* Michelin) en Playa San Juan (Alicante) y ganador del Cocinero del Año 2014, además de miembro del jurado de esta edición; Joaquín Jiménez, director Comercial y de Marketing de Juver, en representación de todos los patrocinadores; Antonio Chacón, gerente de Antonio Chacón Hostelería y profesor de CCT Murcia, presidente del jurado del Concurso Camarero del Año 2024; y el director general del Grupo Caterdata, Alfonso Pastor.

Raúl Resino ha ensalzado la importancia del certamen, "el concurso me abrió las puertas como ganador de la edición 2016. Los próximos 22 y 23 de noviembre se acogerá a campeones del sector y al futuro de la cocina de este país. Todos los ganadores del certamen tienen reconocimientos, estrellas Michelin... lo más importante es que el certamen ha puesto a todos los participantes y ganadores en el mapa gastronómico nacional e internacional. Además, haces grandes amigos, somos la "gran familia CCA".

Por su parte, para Joaquín Baeza Rufete ganar el concurso fue un sueño. "Sin el trabajo en equipo esto sería imposible. La fuerza del trabajo, la cohesión del equipo y la confianza son claves. Hay muchos concursos, pero ninguno como este, hay muchas estrellas Michelin, pero sólo 10 personas tienen este título entre todas las estrellas que ha habido en España".

Baeza ha destacado la labor de los profesionales de sala, "la revolución viene de la sala, son profesionales que hacen que los platos y la cocina brille".

Joaquín Jiménez representante de JUVER ha reconocido que el concurso es una apuesta para los jóvenes y ha destacado tanto al CCT como a Murcia como capitalizador de ello. "Estas actividades se deben profesionalizar y dar un salto de valor a las propuestas que se ven como destino turístico, siendo Murcia una de las regiones con mayor riqueza gastronómica".

Concurso Cocinero del Año 2024

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. La ronda eliminatoria tendrá lugar el 22 de noviembre en el Centro de Cualificación Turística (CCT) de Murcia.

Miembros del Jurado Cocinero del Año El jurado que valorará a los concursantes estará formado por Raúl Resino, del Restaurante Raúl Resino (1* Michelin) en Benicarló (Castellón) y Cocinero del Año 2016, liderando el jurado; junto a Juan Guillamón, del Restaurante AlmaMater (1* Michelin) en Murcia; Julia Pérez, Periodista Gastronómica; Cristóbal Muñoz del Restaurante Ambivium (1* Michelin y 1* Verde) y Cocinero del Año 2022; Álvaro Salazar del Restaurante Voro (2* Michelin) en Canyamel (Mallorca) y Cocinero del Año 2018; Joaquín Baeza Rufete del Restaurante Baeza & Rufete (1* Michelin) en Playa San Juan (Alicante) y Cocinero del Año 2014; José Carlos Fuentes del Restaurante Señor Pepe en Madrid y Cocinero del Año 2010; Rafa Soler del Restaurante Audrey's (1* Michelin) en Calpe (Alicante); Miguel Ángel de la Cruz del Restaurante La Botica de Matapozuelos (1* Michelin y 1* Verde) de Matapozuelos (Valladolid); Nacho Rojo del Restaurante Sotopalacios, en Sotopalacios (Burgos) y Eufrasio Sánchez, crítico gastronómico.

Concurso Camarero del Año 2024

Con el objeto de enriquecer y valorar otros aspectos relacionados con el trabajo de los equipos de sala, en 2012 el concurso Cocinero del Año incorporó la elección de Camarero del Año para profesionales residentes en España.

Los participantes 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 Camarero del Año

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 París (1* Michelin) 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 trabaja en I+D en Fundación Alicia y ganadora de la 4ª Edición del Concurso Camarero del Año; Jesús López, Jefe de Sala del Restaurante Cabaña Buenavista (2* Michelin) 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 Solía local top cocktail bar 21-22-23 y también es 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.

Últimos ganadores del concurso

El chef Cristóbal Muñoz, del restaurante Ambivium (Peñafiel, Valladolid) y la camarera Mireia Riba, Asesora y formadora en el Restaurante Mercat Negre de Sabadell e I+D en Fundación Alicia fueron los vencedores de las respectivas finales de los concursos Cocinero del Año y Camarero del Año de la última edición.

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, Cervezas Alhambra, Solán de Cabras, Roldán Netya, Duni, Gary's y el Centro de Cualificación Turística de Murcia, que se unen para hacer, de este evento, una verdadera fiesta del sector.

Importantes Masterclass

A lo largo de las dos jornadas de los concursos tendrán lugar diferentes actividades en el centro de Cualificación Turística de Murcia.

El día 22 de noviembre, a las 16:30h, se realizará la Masterclass: "El tomate como punto de partida para la creación en alta gastronomía" a cargo de Juan Guillamón, chef del Restaurante AlmaMater, 1* Michelin.

A las 17:00h será el turno de la Masterclass: "Postres creativos con Nocilla", a cargo de Raúl Resino (Cocinero del Año 2016) chef del Restaurante Raúl Resino, 1* Michelin y Joaquín Baeza Rufete (Cocinero del Año 2014) chef del Restaurante Baeza-Rufete, 1* Michelin.

El día 23 de noviembre, a las 12:00h tendrá lugar la Masterclass: "La inspiración de un joven talento" a cargo de Álex Cañada, 2º Clasificado en la 11ª Edición de Masterchef, en 2023. Mientras que a las 17:00h se organizará la Masterclass: "Combinados creativos con ColaCao" a cargo de Mireia Riba (Camarera del Año 2022) asesora y formadora en Restaurante Mercat Negre e I+D en Fundación Alicia.

Gran Final en Alimentaria & Hostelco

La Gran Final de ambos concursos se realizará el 21 de marzo en The HORECA Hub dentro del evento Alimentaria & Hostelco, que se celebrará en Fira de Barcelona, del 18 al 21 marzo de 2024.
