



Premio  
Promesas  
de la alta  
cocina

VII Edición • 2018-2019

Estás más  
*cerca*  
de lo que  
crees



## ¿EN QUÉ CONSISTE?

El Premio Promesas de la alta cocina de Le Cordon Bleu Madrid busca reconocer los resultados académicos y potenciar el talento de los futuros cocineros que están formándose en las escuelas de toda España.

Para ello, los participantes tendrán que demostrar durante todo el proceso su destreza técnica, creatividad y talento para la cocina.

- **Fase 1:** convocatoria
- **Fase 2:** selección de 50 candidatos
- **Fase 3:** presentación de receta y vídeo de participación
- **Fase 4:** selección de los 10 finalistas
- **Última fase:** gran final en Le Cordon Bleu Madrid

## ¿CUÁL ES EL PREMIO?

La fase final determinará el ganador del Premio Promesas de la alta cocina y el segundo clasificado. Ambos obtendrán una **beca para estudiar en Le Cordon Bleu Madrid**:

**Primer premio:** beca del 100% para estudiar un Diploma (valorada en más de 23 000€)

beca de 1 500€ para el centro de estudios\*

**Segundo premio:** beca del 100% para estudiar un Certificado (valorada en más de 8 500€)



**IMPORTANTE:** si estás cursando el Grado Superior en Dirección de Cocina, nuestro **Plan de convalidaciones** te permite acceder a niveles intermedios de nuestra formación, pudiendo disfrutar de más de una especialidad con tu Premio.

\*La beca de 1 500€ para el centro de estudios solo se concederá en caso de que el ganador haya presentado su candidatura a través del mismo.





## ¿QUIÉNES PUEDEN PARTICIPAR?

Presenta tu candidatura si eres menor de 25 años y cursas tu último año de formación de un programa de cocina. Existen dos maneras de hacerlo:

- **A través de tu centro de estudios:** contacta con el director o jefe de estudios de tu escuela y consigue ser uno de los cinco seleccionados de tu centro.
- **Candidatura individual:** puede ser que tu centro de estudios no presente candidatos. Si es así, no dejes de presentarte tú mismo.

## OBJETIVOS DE LA CONVOCATORIA

La gastronomía es un bien cultural de España y, sin duda, pieza clave de nuestra economía y desarrollo junto al turismo. Por ello, Le Cordon Bleu Madrid quiere:

- **Apoyar y estimular la formación** de las futuras generaciones de cocineros.
- **Premiar el talento** de los alumnos en formación.
- **Promover la formación** constante del profesional de cocina durante su carrera.
- **Fomentar el compromiso** de los estudiantes con su propia formación.
- Promover la **creación de redes de estudiantes** de cocina en España.

1. I Edición: Cristóbal Muñoz
2. II Edición: Víctor Ródenas
3. III Edición: Marina de la Fuente Villamediana
4. IV Edición: Rafael de Bedoya y Nuria García
5. V Edición: Ezequiel Álvarez y Ausiàs Signes
6. VI Edición: María Ángeles García y Alejandro Pérez



## ¿ESTE PREMIO ES PARA TI?

Son muchos los alumnos que, tras su paso por otras escuelas, deciden completar sus estudios en Le Cordon Bleu Madrid y dar un paso más hacia la alta cocina. ¿Te gustaría ser uno de ellos?

# COCINA

Un programa desarrollado para conocer las técnicas de la alta cocina, entender los procesos culinarios y aprender a relacionarse con los productos. Con una formación sólida y completa, el alumno desarrollará su potencial creativo y será capaz de expresar su propia visión de la gastronomía.

# PASTELERÍA

Inspirado en la búsqueda de la perfección y el dominio de la técnica, conjuga los clásicos de la pastelería más tradicional, con las creaciones de autor de la repostería moderna. El alumno trabajará sobre las bases de la pastelería para, en tan solo nueve meses, ser capaz de esculpir sus diseños en chocolate y azúcar.

**Grand Diplôme®**  
(1061 horas)

Diploma de Cocina  
(608 horas)

Certificado Básico (205h)  
Certificado Intermedio (201h)  
Certificado Superior (202h)

Diploma de Pastelería  
(453 horas)

Certificado Básico (148h)  
Certificado Intermedio (147h)  
Certificado Superior (158h)



# COCINA ESPAÑOLA

Le Cordon Bleu Madrid ha diseñado un programa en el que el alumno conocerá los orígenes de la tradición gastronómica y la vanguardia de un estilo de cocina que hoy es pionero en innovación e investigación. Este programa se imparte de forma exclusiva en esta escuela de Le Cordon Bleu.

Diploma de  
**cocina**  
*española*

(426 horas)

Certificado  
Básico (142h)

Certificado  
Intermedio (138h)

Certificado  
Superior (146h)

## PLAN DE CONVALIDACIONES

Si no te presentas al premio pero estás interesado en dar un paso más en tu carrera, descubre nuestro plan de convalidaciones. A través de esta posibilidad podrás acceder al nivel intermedio de los diplomas de Cocina y Cocina española, convalidando tus estudios con el certificado básico de nuestros programas.

Para optar a la convalidación de estudios es necesario que tengas el título oficial de Grado Superior en Dirección de Cocina. Si es así, podrás presentarte a las pruebas de admisión, realizando una entrevista personal y una prueba técnica.

Más información en nuestra web:

[www.cordonbleu.edu/madrid/](http://www.cordonbleu.edu/madrid/)

# PROCESO DE SELECCIÓN

## 1. Presentación de solicitudes de participación

Los candidatos podrán presentar sus solicitudes desde el 15 de octubre de 2018 hasta el 12 de diciembre de 2018 a las 12:00 horas.

- Presentación de la solicitud a través del centro de estudios: los centros tienen la posibilidad de presentar hasta 5 candidatos, merecedores del premio según su criterio.
- Presentación de la solicitud de manera individual: existe la posibilidad de que el alumno pueda presentarse *motu proprio* a la convocatoria. El estudiante que desee hacerlo de esta forma individual, tendrá que asegurarse de que su centro de estudios no presenta candidatos. No se tendrán en cuenta las solicitudes individuales de alumnos cuyos centros hayan presentado candidatos.



En ambos casos, para presentar la solicitud, el alumno tendrá que enviar la siguiente documentación a la dirección de email [premiopromesas@ufv.es](mailto:premiopromesas@ufv.es):

- Formulario de inscripción (descárgalo en [www.cordonbleu.edu/madrid](http://www.cordonbleu.edu/madrid))
- Fotocopia del DNI
- Foto de carnet
- Foto en alta calidad del alumno trabajando en cocina
- Formulario de participación según tipo de candidatura (descárgalo en [www.cordonbleu.edu/madrid](http://www.cordonbleu.edu/madrid))
- Expediente académico de su escuela
- Carta de motivación de más de 500 palabras
- Carta de recomendación del director o jefe de estudios
- Otras cartas de recomendación (centro de estudios, empleadores, responsables de prácticas, etc.). Se valorarán especialmente en el caso de los alumnos que se presenten a través de candidatura individual.

## 2. Comunicación de los 50 candidatos preseleccionados

El 19 de diciembre de 2018 será publicada la lista de los 50 candidatos preseleccionados en el sitio web [www.cordonbleu.edu/madrid](http://www.cordonbleu.edu/madrid). En los días posteriores se les harán llegar las instrucciones para continuar con su participación en la siguiente fase.

El criterio de selección de los 50 candidatos está basado en: vocación por la profesión, capacidad de liderazgo, expediente académico, talento y buena predisposición hacia el trabajo.

## 3. Presentación de recetas y vídeos

Los 50 candidatos preseleccionados tendrán que enviar antes del 1 de febrero de 2019 la receta y el vídeo de participación, siguiendo las instrucciones recibidas:

- Receta: elaborada según el formato oficial del premio, especificando todos los ingredientes, técnicas y pasos necesarios para su ejecución.
- Vídeo de participación: con una duración de entre 3 y 5 minutos, se grabarán los principales pasos de elaboración y las técnicas empleadas. También se valorará la exposición de motivos por los que el candidato se presenta al premio.

Todos los vídeos serán subidos a la página oficial de la Escuela en Facebook y en el canal de YouTube. Las personas que voten los vídeos en Facebook ejercerán de jurado popular y serán tenidos en cuenta a la hora de la selección de los finalistas.



#### 4. Comunicación de los 10 finalistas

El 27 de febrero de 2019 se publicará en la web [www.cordonbleu.edu/madrid](http://www.cordonbleu.edu/madrid) la lista de los 10 finalistas.

Después, cada candidato será contactado por la Escuela para confirmar y preparar su participación en la final.

#### 5. Final

Los 10 finalistas tendrán de plazo hasta el 1 de abril de 2019 para presentar la receta que van a elaborar en la final, según las indicaciones facilitadas por la Escuela.

La final se celebrará el 11 de abril de 2019 en las instalaciones de Le Cordon Bleu Madrid, donde los 10 finalistas elaborarán sus recetas. Serán evaluadas las técnicas utilizadas, la originalidad, el sabor, la presentación y la exposición del plato preparado.

El jurado estará compuesto por chefs profesores de Le Cordon Bleu Madrid, y por cocineros de prestigio y otras personalidades del sector invitadas por la Escuela.



#### **IMPORTANTE**

Condiciones de participación:

- La Escuela correrá con los gastos de desplazamiento desde la ciudad de origen, de alojamiento y de manutención de los participantes, así como de todos los materiales y productos necesarios para el desarrollo de las recetas en la final.
- La Escuela ofrecerá una “beca de alojamiento” a un representante del centro para que éste pueda asistir como acompañante a la final.
- Es necesario enviar firmado el Formulario de inscripción, como muestra de la aceptación de las bases. Si el candidato fuera menor de edad, además deberá adjuntar una autorización de sus padres o tutores.
- Los candidatos y sus centros se comprometen a aceptar la decisión del Comité de selección en cualquiera de las fases del proceso.
- Más detalles en las Condiciones de participación.



[www.cordonbleu.edu/madrid](http://www.cordonbleu.edu/madrid)

Campus Universidad Francisco de Vitoria

Ctra. Pozuelo-Majadahonda KM. 1,800 · 28223 Pozuelo de Alarcón (Madrid)

T: +34 91715 10 46 · [www.cordonbleu.edu/madrid](http://www.cordonbleu.edu/madrid) · [premiopromesas@ufv.es](mailto:premiopromesas@ufv.es)