



**COCINERO DEL AÑO**  
EL CONCURSO DE RESTAURAMA  
EN ALIMENTARIA



**CAMARERO DEL AÑO**  
EL CONCURSO PARA CAMAREROS  
Y PERSONAL DE SALA

# PROGRAMA E INVITACIÓN

3ª SEMIFINAL VIII EDICIÓN CCA / IV EDICIÓN CCmA



**21 NOVIEMBRE 2019**

FERIA DE VALLADOLID – FERIA INTUR – PABELLÓN 4  
Avda. Ramón Pradera, 3 - Valladolid

Plato de Cundi Sánchez Baños // Fotografía: ADDAVIA S.L.

#cca  
#ccma

# Programa

# Localización

Feria de Valladolid

Avda. Ramón Pradera, 3 – Pabellón 4

09:30h a 18:30h



08:00h a 15:00h

**Desarrollo del Concurso  
Cocinero del Año**

09:30h  
**Bienvenida  
a los asistentes  
en la Feria Intur**



09:00h a 13:30h  
**Desarrollo del  
Concurso  
Camarero del Año**



16:00h a 17:30h  
**3 Show-Cooking  
iServer & iChef**



17:30h – 18:30h

**Entrega de premios  
3ª Semifinal**



## Concurso Cocinero del Año



Concurso Cocinero del Año es el concurso para profesionales de mayor prestigio en España. Presidido por Martín Berasategui y Vicepresidido por Jordi Cruz, y con ya 15 años de trayectoria en nuestro país, se ha convertido en el concurso de referencia y la plataforma definitiva donde se han dado a conocer, a través de todos estos años, cocineros de la talla de Jordi Cruz, Beatriz Sotelo, José Carlos Fuentes, Víctor Manuel Rodrigo, Joaquín Baeza, Raúl Resino y Álvaro Salazar. Para más información consultar [www.concursococinero.com](http://www.concursococinero.com)

En 2010 arrancó Koch des Jahres, la edición para Alemania, Austria y Suiza, siendo el primer paso hacia la internacionalización. En los tres países donde está presente, el éxito ha sido rotundo, y se ha convertido, sin lugar a dudas, en el concurso profesional de cocina de mayor credibilidad. Para más información consultar [www.kochdesjahres.de](http://www.kochdesjahres.de)

Feria de Valladolid  
Feria Intur



## Concurso Camarero del Año



La profesión de sala es clave en cualquier negocio de restauración. Es por este motivo que en 2012, después del éxito obtenido con el Concurso Cocinero del Año se decidió replicar el modelo para potenciar y dar valor a los profesionales de sala.

Los concursantes compiten pasando diferentes y exigentes pruebas delante de un jurado experto para cada una de ellas; tiraje de cerveza, preparación de recetas de café, coctelería, sumillería, etc... hasta encontrar el Camarero completo capaz de ejecutar cualquier tarea de sala a la perfección.

A través del Concurso Camarero se han dado a conocer grandísimos Profesionales de Sala como Beatriz Bravo, Óscar Quintana y la reciente ganadora de la III Edición, Ángela Marulanda.

Conforman los jurados los jefes de sala de los mejores restaurantes del país, así como los más prestigiosos bartenders, baristas, sumilleres y maestros cerveceros a nivel nacional. Para más información consultar [www.concursocamarero.com](http://www.concursocamarero.com)

# Jurado CCA



Nuestro Jurado para esta 3ª Semifinal



**Miguel Ángel de la Cruz**

Presidente 3ª Semifinal  
Rest. La Botica de Matapozuelos  
1\* Michelin – Valladolid



**Raúl Resino**

Restaurante Raúl Resino  
1\* Michelin - Benicarló (Castellón)  
Cocinero del Año 2016



**José Carlos Fuentes**

Restaurante Club Allard  
1\* Michelin - Madrid  
Cocinero del Año 2010



**Bétina Montagne**

Restaurante / Escuela Espaisucre  
Barcelona - Jurado Bake Off



**Julia Pérez**

Periodista gastronómica



**Joaquín Baeza**

Rest. Baeza & Rufete  
Playa de San Juan (Alicante)  
Cocinero del Año 2014



**Nacho Rejo**

Restaurante Polisión  
Burgos



**Teresa Gutiérrez**

Restaurante Azafrán  
Villarobledo  
(Albacete)



**Chema Soler**

Restaurantes La Gastro  
y La Gastro Salvaje  
Madrid



**Rafa Morales**

Director Grupo consultor  
gastronómico RM

# Jurado CCMA



Nuestro Jurado para esta 3ª Semifinal



**César Cánovas**

Presidente del Concurso  
Brand Ambassador  
de Rte. Monvnic – Barcelona



**Gaspar Andrés**

Profesor de Hostelería en FP  
Asesor en Acreditación de  
Competencias Profesionales



**Jesús del Río**

Profesor Técnico de FP  
de Servicios en  
Restauración en la JCYL



**Angela Marulanda**

Maitre y Jefa de Sala AM  
Marulanda Serv. de Hostelería /  
Ganadora III CCMA



**Noel Vela**

Bartender y Formador de  
Barmans y Flair bartenders



**Damián Seijas**

Embajador de café  
de Nespresso



**Adrián Fernández**

Calidad Pascual  
Barista y formador



**José Manuel González**

Maestro Cerveceo  
Mahou-San Miguel



**Antonio Chacón**

Formador Linkers  
y Profesor CCT Murcia



**Mariano Castellanos**

Formador Linkers y  
Presidente de Honor de AMYCE

# iChef



16:00-16:25h

## Héctor Argemí

Maestro Heladero de GELATS MAXIMUM

“LA GASTROHELADERÍA EUROFRED:  
UNA NUEVA HERRAMIENTA EN RESTAURACIÓN GOURMET”

El helado constituye hoy en día una gran herramienta para la innovación en la cocina. Héctor Argemí, maestro heladero de Gelats Maximum, realizará una interesante demostración de cómo convertir un helado en un sorprendente aperitivo o plato salado. Con él descubriremos el valor añadido de la heladería en la cocina de primera línea.

# iServer

16:30 -16:55h

## Adrián Fernández

Barista y formador de Calidad Pascual

“SHOW LATTE ART CON LECHE EXTRACREME  
DE CALIDAD PASCUAL”

Descubre las últimas técnicas en Latte Art de la mano de un experto barista (Campeón Nacional Barista 2014, Campeón de España de Brewers 2017 y Semifinalista Mundial de Brewers 2017) y disfruta con sus creaciones artísticas de alto nivel.



# iServer

17:00-17:25h

## Héctor Henche

Experto barista y Director de Fizz Bartenders

“MOMENTO NESPRESSO: CÓCTELES DE CAFÉ CON SABOR REGIONAL”

Déjate sorprender por los originales cócteles de café Nespresso elaborados por Héctor Henche, experto Barista y Director de Fizz Bartenders. Utilizando materia prima propia de la región e inspirados en Castilla y León, Héctor combinará las variedades de café Nespresso Professional Pure Origin con ingredientes regionales.

17:30-18:30h

## Entrega de premios



**COCINERO DEL AÑO**  
EL CONCURSO DE RESTAURAMA  
EN ALIMENTARIA



**CAMARERO DEL AÑO**  
EL CONCURSO PARA CAMAREROS  
Y PERSONAL DE SALA

# INVITACIÓN

VÁLIDA PARA HASTA 8 PERSONAS



CONFIRMA TU ASISTENCIA EN  
[www.concursosocinero.com/asistentes/publico](http://www.concursosocinero.com/asistentes/publico) o en el 93 487 62 00

**Feria de Valladolid – Feria Intur**  
**(Avda. Ramón Pradera, 3 - Valladolid ) de 09:30 a 18:30h**

Plato de Juan Manuel Salgado Domínguez

Maquetación y fotografía Addavia S.L.



**COCINERO DEL AÑO**  
EL CONCURSO DE RESTAURAMA  
EN ALIMENTARIA



**CAMARERO DEL AÑO**  
EL CONCURSO PARA CAMAREROS  
Y PERSONAL DE SALA

PATROCINADOR FUNDADOR

**Alimentaria**  
**HOSTELCO**

PATROCINADOR PRINCIPAL



PATROCINADOR PREFERENTE



PATROCINADOR LOCAL



ORGANIZACIÓN



PRODUCCIÓN



Grupo Caterdata S.L. / Tuset, 20 6ª-7ª. 08006 Barcelona / Tel. +34 934 876 200  
info@concursococinero.com - info@concursocamarero.com  
www.concursococinero.com - www.concursocamarero.com