



COCINERO DEL AÑO
EL CONCURSO DE RESTAURAMA
EN ALIMENTARIA



CAMARERO DEL AÑO
EL CONCURSO PARA CAMAREROS
Y PERSONAL DE SALA

PROGRAMA E INVITACIÓN

3^a 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

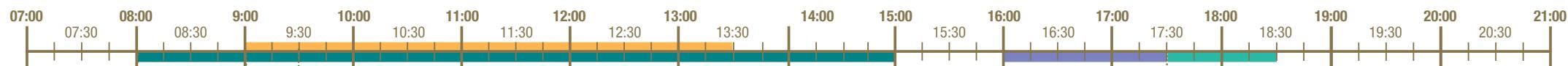
Programa

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
3^a 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

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

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



Jurado CCA



Nuestro Jurado para esta 3^a Semifinal



Miguel Ángel de la Cruz

Presidente 3^a 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



Betina Montagne

Restaurante / Escuela Espaísucré
Barcelona - Jurado Bake Off



Julia Pérez

Periodista gastronómica



Joaquín Baeza

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



Nacho Rojo

Restaurante Polisón
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 3^a Semifinal



César Cánovas

Presidente del Concurso
Brand Ambassador
de Rte. Monvín – 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 Sejas

Embajador de café
de Nespresso



Adrián Fernández

Calidad Pascual
Barista y formador



José Manuel González

Maestro Cervecero
Mahou-San Miguel



Antonio Chacón

Formador Linkers
y Profesor CCT Murcia



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 RESTAURACIÓN
EN ALIMENTARIA



CAMARERO DEL AÑO
EL CONCURSO PARA CAMAREROS
Y PERSONAL DE SALA

INVITACIÓN

VÁLIDA PARA HASTA 8 PERSONAS



CONFIRMA TU ASISTENCIA EN
www.concursococinero.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



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



EUROFRED
being efficient



MERRYCHEF
A Welbilt Brand

CONVOTHERM
A Welbilt Brand

steelBlade
DICK
Traditionsmarke der Profis

PATROCINADOR PREFERENTE



Mucho Más que Agua



PATROCINADOR LOCAL



ORGANIZACIÓN

PRODUCCIÓN



Grupo Caterdata S.L. / Tuset, 20 6º-7º. 08006 Barcelona / Tel. +34 934 876 200
info@concurso cocinero.com - info@concurso camarero.com
www.concurso cocinero.com - www.concurso camarero.com