

Nestlé Professional patrocina el 6º concurso de “Joves Cuiners i Cambrers de Catalunya”

Esplugues de Llobregat, 25 de mayo de 2009.— Nestlé Professional ha sido uno de los tres patrocinadores del 6º concurso de «Joves cuiners i cambrers de Catalunya», organizado por la revista *Descobrir Cuina* y el Departament d' Educació de la Generalitat de Catalunya. El certamen se celebró, el pasado día 5 de mayo, en las instalaciones de la Escola Joviat, de Manresa (Barcelona), que lo acogió en calidad de ganadora de la edición anterior. Este año han participado 16 de las 18 escuelas oficiales existentes, la mejor prueba de que se trata del certamen más importante de este tipo que se celebra en Catalunya.

De acuerdo con lo previsto en las bases, se constituyeron equipos formados por cuatro estudiantes, dos de cocina y dos de sala, a los que se evaluó tanto el trabajo en la cocina como el concepto del plato, la técnica empleada, su ejecución y presentación, así como la atención de los camareros y los conocimientos demostrados en el servicio de vino.

El jurado calificador estaba compuesto por profesionales de reconocido prestigio, entre los que se encontraban Toni Massanés, director de la Fundación Alicia, Jordi Cruz, prestigioso chef que cuenta con una estrella Michelin, y Josep M^a Figuerola, responsable técnico de Nestlé Professional.

Las escuelas galardonadas fueron la Escola Joviat, de Manresa, que repitió primer premio, la Escola d'Hostalaria i Turisme de Girona y el IES Joan Ramon Benaprés, de Sitges (Barcelona). Además, se otorgaron 5 menciones a la mejor pareja de cocineros, al mejor servicio de mesa, al mejor servicio de vino, al mejor camarero en la preparación de la fruta y al mejor montaje de mesa.

El objetivo del concurso se cumplió con creces: esfuerzo, trabajo, aprendizaje, experiencia y diversión aplicados a la obtención de recetas gastronómicas creativas y de calidad. Para Nestlé Professional fue una inmejorable oportunidad de hacer patente su compromiso para que nuestra prestigiosa cocina mantenga su trayectoria de éxito con futuras generaciones de chefs.