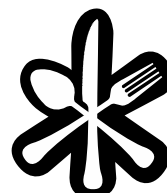


COCINERO DEL AÑO
EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA



CAMARERO DEL AÑO
EL CONCURSO PARA CAMAREROS Y PERSONAL DE SALA

NOTA DE PRENSA

RUBÉN OSORIO Y JOSÉ DAVID FERNÁNDEZ GANADORES DE LA 2ª SEMIFINAL DEL VII CONCURSO COCINERO DEL AÑO

- Son chefs del restaurante Ergo de Miranda de Ebro, (Burgos) y del restaurante Pabellón, en el complejo Florida Retiro (Madrid), respectivamente
- Cristhian Illan, del restaurante Workshop Del Cacique (Madrid), pasa a la gran final del III Concurso Camarero del Año

17 de mayo de 2017 - **Rubén Osorio Castañón**, chef del restaurante Ergo de Miranda de Ebro, (Burgos) y **José David Fernández Portales**, jefe de cocina del restaurante Pabellón, en el complejo Florida Retiro (Madrid) son el **primer y segundo clasificados de la segunda semifinal del VII Concurso Cocinero del Año**. **Cristhian Illan Ramírez**, del restaurante Workshop Del Cacique (Madrid) es el **camarero vencedor de la segunda semifinal del III Concurso Camarero del Año**.

Esta mañana, ocho cocineros y cinco camareros de Castilla la Mancha, Castilla León y Comunidad de Madrid se han disputado el pase a la final nacional de ambos concursos, que se celebrará el próximo año en Barcelona.

Rubén, José David y sus otros 6 compañeros han preparado, en cinco horas, su mejor menú compuesto por un primero, un segundo y un postre, con un valor total que no superaba los 16€ de materia prima escandallada a precio de mayorista.

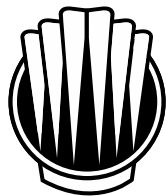
Los platos que han dado el primer puesto a **Rubén Osorio** han sido el entrante “Primeros brotes” elaborado con coliflor, trucha y humo, como principal ha preparado “bacalao asado, cordero y coco” y de postre el “Nopal” con tequila, aloe y shiso. Por su parte, **José David Fernández** ha logrado su pase a la final con el entrante “Té de montaña”, como plato principal “Globo a Abalón” y para finalizar el postre “Naranja, chocolate e hinojo”.

Cristhian Illan ha logrado su puesto en la final gracias a su buen trabajo y profesionalidad mostrados en las pruebas de sala y de barra, entre las que se encontraban el montaje de la mesa, el servicio de vino, la preparación de un cóctel, el tiraje de cerveza y la elaboración de un café.

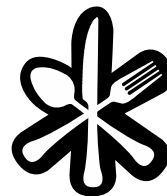
VII Concurso Cocinero del Año

Concurso Cocinero del Año es un prestigioso certamen gastronómico a nivel nacional, avalado por grandes chefs de nuestra cocina como Martín Berasategui (3*) y dirigido a cocineros profesionales de toda la geografía española, mayores de 23 años. Esta séptima edición se ha dividido en cuatro grandes semifinales, repartidas en dos años y celebradas en cuatro áreas geográficas. En ellas toman parte 32 cocineros de los que sólo los 8 mejores (dos en cada semifinal) alcanzarán la final.





COCINERO DEL AÑO
EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA



CAMARERO DEL AÑO
EL CONCURSO PARA CAMAREROS Y PERSONAL DE SALA

Rubén Osorio nació hace 37 años, en Nueva York. Su primera incursión como cocinero fue en el Hotel Iguareña (Ezcaray, La Rioja). Tras esta etapa, continuó trabajando en distintos restaurantes de Ezcaray como el Albergue de la Real Fábrica, el Hotel Echaurren o el Rincón del Vino. Además, ha pasado por las cocinas del Castillo de Perelada (Perelada, Girona), Maialen Maitia (Rivabellosa, Álava) y el Jardín de Falerina (Vitoria, Álava). Actualmente, es chef en el restaurante Ergo, de Miranda de Ebro (Burgos). Su ayudante en la semifinal ha sido Jhon Eduar Padilla.

José David Fernández nació hace 31 años, en Madrid. Su primer trabajo fue como auxiliar de cocina en el Hotel Rafael Pirámides. Seguidamente, ejerció su profesión en el Ritz Madrid y el Wellington. Durante varios años trabajó como chef privado de yates de lujo y complejos vacacionales en Ibiza y Formentera. A su vuelta a Madrid estuvo en el Club Allard Experience hasta que se convirtió en jefe de cocina del Restaurante Pabellón, del complejo Florida Retiro. Su ayudante en la semifinal ha sido Javier Fernández Almendro.

Los encargados de elegir a los dos chefs semifinalistas han sido: **Pepe Rodríguez**, Restaurante El Bohío (1*); **Miguel Ángel de la Cruz**, Restaurante La Botica de Matapozuelos (1*); **María Marte**, Restaurante Club Allard (2*); **Manuel Domínguez**, Restaurante Lúa (1*); **Javier Aranda**, Restaurantes La Cabra (1*) y Restaurante Gaitán (1*) y **Yolanda León**, Restaurante Cocinandos (1*). Además, forman parte del jurado técnico **María Jesús Botas** y **Diana Cabrera** del Instituto Tecnológico Fuenllana y como director técnico, **Jaime Castellón**.

La primera semifinal tuvo lugar el pasado 30 de noviembre en Barcelona y los ganadores fueron los chefs **Álvaro Salazar** del Restaurante Argos (1*) (Port de Pollença, Palma de Mallorca) y **Pedro Montolio** del Hotel Barcelona Princess (Barcelona). Esta segunda semifinal ha tenido lugar en el **Centro Educativo Fuenllana de Alorcón** (Trv. Fuente Cisneros 1. Alorcón, Madrid).

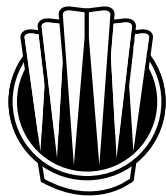
III Concurso Camarero del Año

Esta tercera edición, celebrada conjuntamente con el **VII Concurso Cocinero del Año**, se ha dividido en cuatro semifinales, en las que participarán 20 camareros de toda la geografía española, de los que sólo 4 llegarán a la gran final. El ganador de la primera semifinal celebrada en noviembre en Barcelona fue **Arnau Puig** del Restaurante Lasarte (3*) (Barcelona).

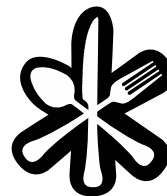
Cristhian Illan Ramírez nació en 1995 en Madrid. Ha realizado prácticas en restaurantes y hoteles de 4 y 5 estrellas como el Hotel AC Cuzco 4*, el Hotel Urban 5*G.L. y posteriormente, ha trabajado en el Hotel NH Collection Madrid Eurobuilding 4*. En estos momentos ejerce como personal de sala en el restaurante Workshop Del Cacique (Madrid).

En esta ocasión, las pruebas del **Concurso Camarero del Año**, el village de patrocinadores, los showcookings y la entrega de premios, se han realizado en el **espacio cultural Matadero de Madrid, Casa del Lector**.





COCINERO DEL AÑO
EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA



CAMARERO DEL AÑO
EL CONCURSO PARA CAMAREROS Y PERSONAL DE SALA

Los miembros del Jurado de esta edición de **Camarero del Año** han sido: **César Cánovas**, Presidente del Jurado de Concurso Camarero del Año y Brand Ambassador del Restaurante Monvinic de Barcelona; **José Jiménez Blas**, Director del Restaurante Zalacaín; **Alejandro Rodríguez Sánchez-Pardo**, Jefe de Sala y Sumiller del Restaurante La Terraza del Casino (2*); **Miguel Ángel Jiménez**, Bar Manager del Florida Park Retiro de Madrid; **José Manuel González Sánchez**, formador para Grupo Mahou-San Miguel; **Xavi Iglesias**, barista, formador de formadores y consultor gastronómico; **M^a Ángeles Morales**, Directora de Sala del Restaurante Lúa (1*) (Madrid) y **Juan Carlos Muñoz Zapatero**, Presidente de la Asociación de Barmans de Madrid y Vicepresidente Nacional.

El Jurado Técnico de las pruebas de sala lo han formado su directora, **Marianela Olivares**, Directora General de Linkers y Directora de Operaciones de Hosteleo.com; **Antonio Chacón**, formador de Linkers y profesor de CCT Murcia y **Mariano Castellanos**, Presidente Honorario de la Asociación de maîtres y camareros de España (AMYCE).

Patrocinadores

Alimentaria es el patrocinador fundador. Entre los patrocinadores principales se encuentran: **Royal Bliss**, **Calidad Pascual**, **Proquimia**, **Welbilt-Convotherm**, **Bonduelle**, **Eurofred**, **Marcilla** y **Bartalent Lab**. Como preferentes están: **Mahou-San Miguel**, **Solán de Cabras**, **Gas Natural**, **3 Claveles**, **Porvasal**, **Linkers**, **Saro**, **Gary's**, **Chefsociety**, **Duni** y **Cook**. Como colaboradores: **Kitchening.es**, **Cett**, **Gastroactitud**, **Club de chefs de Catalunya** y **Quantum**. Como patrocinador local figura el **Instituto Tecnológico Fuenllana**.

Sobre Grupo Caterdata

El **Grupo Caterdata** lleva más de 25 años trabajando en el sector de la restauración. Es la empresa encargada de organizar los concursos **Cocinero y Camarero del Año** en España y el *Koch des Jahres*, su equivalente, en Alemania, Austria y Suiza. Además, edita la revista RRR/CATERNEWS, cuenta con la agencia de chefs CHEFSERVICES y desarrolla trabajos de consultoría desde su división SEP HORECA (selección estratégica de personal).

www.concursococinero.com

www.concursocamarero.com

facebook.com/ConcursoCocinero.CCA

facebook.com/ConcursoCamarero/

Más información: Puri Aja / Luis Serrano. 690 12 18 91 / 660 864 492

puriaja@grupocaterdata.com

