



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



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

## PROGRAMA E INVITACIÓN

2ª SEMIFINAL VIII EDICIÓN CCA / IV EDICIÓN CCmA



**16 MAYO 2019**

GRANADA – Escuela de Hostelería La Inmaculada  
(c/ Joaquina Eguaras, 114)

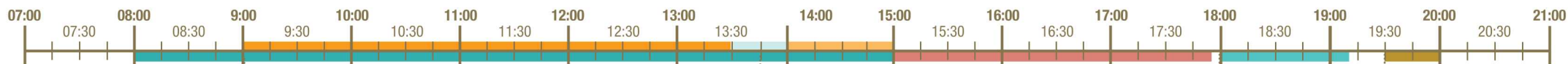
Plato de Aroa López Cruz // Fotografía: ADDAVIA S.L.

#cca  
#ccma

# Programa

# Localización

Escuela de Hostelería La Inmaculada  
Grananda - c/ Joaquina Egvaras, 114  
10:00h a 20:00h



08:00h a 15:00h  
**Desarrollo del Concurso  
Cocinero del Año**



10:00h  
**Bienvenida a  
los asistentes y  
desayuno**



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



13:45h a 14:00h  
**Pelado y gajeado  
al aire de naranja**



14:00h a 15:00h  
**Cóctel mediodía**



15:00h a 17:50h  
**5 Show-Cooking  
iServer & iChef**



18:00h a 19:10h  
**Presentación  
Concursantes  
CCA y CCmA**



19:30h – 20:00h  
**Entrega de premios  
2ª 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)

Escuela de Hostelería  
La Inmaculada



## 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 2ª Semifinal



Jordi Cruz

Restaurante ABaC  
3\* Michelin – Barcelona  
Cocinero del Año 2006



Raúl Resino

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



Álvaro Salazar

Restaurante Voro  
1\* Michelin - Park Hyatt Mallorca  
Cocinero del Año 2018



Xanty Elías

Restaurante Acánthum  
1\* Michelin - Huelva



César Cánovas

Presidente del Concurso  
Brand Ambassador  
de Rte. Monvínic – Barcelona



Álvaro Muñoz

Director de Lumen Proyectos  
Gastronómicos - Comendador de la  
Academia Andaluza de Gastronomía



Oscar Quintana

Ganador II Edición CCMA  
Sumiller y Formador de Hostelería



Betina Montagne

Restaurante / Escuela Espaisucre  
Barcelona - Jurado Bake Off



Juan Carlos Padrón

Rest. El Rincón de Juan Carlos  
1\* Michelin - Los Gigantes  
(Tenerife)



Benito Gómez

Restaurante Bardal  
1\* Michelin - Ronda (Málaga)



José Manuel González

Maestro Cervecerero  
Mahou-San Miguel



Damián Seijas

Embajador de café  
de Nespresso



Adrián Fernández

Calidad Pascual  
Barista y formador



Diego del Río

Hotel Boho  
Marbella (Málaga)



Julia Pérez

Periodista gastronómica



José Carlos Capel

Crítico gastronómico  
Presidente de MadridFusión



Alfonso Maya

Propietario y Principal Bartender  
Alexander Cocktail Club  
& SpeakEasy Bar Since 1974



Antonio Chacón

Formador Linkers  
y Profesor CCT Murcia



Mariano Castellanos

Formador Linkers y  
Presidente de Honor de AMYCE

# Jurado CCMA



Nuestro Jurado para esta 2ª Semifinal



# iServer

13:45 -14:00h

## Mariano Castellanos

Formador Linkers y Presidente de Honor de AMYCE

“PELADO Y GAJEADO AL AIRE DE NARANJA”

Masterclass de Mariano Castellanos que mostrará cómo se pela una naranja en Sala delante del cliente y cómo emplatarla de manera original y creativa. Todo ello sin tocarla con las manos!



# iServer

15:00 -15:30h

## 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.



# iChef



15:35-16:05h

## 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.

# iChef

16:10-16:40h

## Xanty Elías

**Restaurante Acánthum 1\* Michelin – Huelva**

“GRUPO XANTY ELÍAS: PRESENTACIÓN DE ACÁNTHUM,  
PROYECTO ALYMENTARTE Y FUNDACIÓN PRENAUTA”

El Grupo XE trabaja en el reconocimiento de los “ecosistemas” para generar proyectos gastronómicos, basados en la respeto al productor, sostenibles y rentables. En que se basa el Grupo XE?

- ACÁNTHUM: nuestro Restaurante Gastronómico 1 estrella 2 soles. (Realizará un plato basado en el producto de temporada por excelencia: el choco)
- Proyecto ALYMENTARTE Fase Beta: basado en la creación de un propio ecosistema de naturaleza
- Fundación PRENAUTA: Trabaja en el proyecto “los niños se comen el futuro”



# iChef



16:45-17:15h

## Álvaro Salazar

Restaurante Voro 1\* Michelin - Mallorca

“COCINA LIBRE” BY ÁLVARO SALAZAR

Álvaro Salazar, ganador de la VII Edición del Concurso Cocinero en 2018, nos deleitará con su estilo de “cocina libre” como viene desarrollando en sus restaurantes desde hace ya cinco años, una cocina sin ataduras pero con compromiso a sus raíces y entorno.

# iServer

17:20-17:50h

## Héctor Henche

Experto barista y Director de Fizz Bartenders

“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 Andalucía, Héctor combinará las variedades de café Nespresso Professional Pure Origin con ingredientes regionales.





18:00-20:00

## Presentación Concursantes CCA / CCmA y Entrega de Premios

Para ir abriendo boca, los Concursantes de los Concursos Cocinero del Año y Camarero del Año nos explicarán sus sensaciones, platos que han preparado y pruebas que han realizado y acto seguido daremos paso a la entrega de premios de ambos Concursos así como de los premios extras de nuestros patrocinadores.



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



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

# INVITACIÓN

VÁLIDA PARA HASTA 4 PERSONAS



CONFIRMA TU ASISTENCIA EN

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

Escuela de Hostelería La Inmaculada  
(c/ Joaquina Eguaras, 114 - Granada) de 10.00 a 20.00h

Plato de Alfonso Leiva Rebelles

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

