



DOSSIER DE PRESENTACIÓN CERTAMEN 'TALENTOS BY ABRIL'

La compañía aceitera gallega Aceites Abril pone en marcha el certamen de cocina *Talentos by Abril* con el objetivo de potenciar el talento de los futuros profesionales de hostelería, fomentar el aprendizaje en torno a la cultura del aceite y promover el uso de productos amparados bajo D.O.P. (Denominación de Origen Protegida), I.G.P. (Indicación Geográfica Protegida) o en su defecto sellos de calidad.

Es por ello que durante el primer trimestre de 2023 se desarrollará este certamen de jóvenes promesas de la cocina. Un concurso que pretende dar la oportunidad de mostrar su valía ante los fogones al alumnado de los Ciclos Superiores de Formación Profesional en Dirección de Cocina de Galicia, Asturias y Cantabria.

El alumnado participante deberá presentar recetas de elaboración propia en las que tendrán que estar presentes tanto los aceites de oliva virgen extra de Aceites Abril como productos amparados por D.O.P. e I.G.P. o sellos de calidad de Galicia, Asturias y Cantabria. Dichas propuestas culinarias serán valoradas por dos jurados profesionales en las distintas fases del concurso.

Las condiciones de participación, las fechas de celebración de las distintas fases y otros detalles sobre el desarrollo del certamen, se desglosan brevemente en los siguientes apartados.

1. Centros y alumnado participantes

En esta primera edición de *Talentos by Abril*, la empresa ha seleccionado a un total de siete centros formativos de Galicia, Asturias y Cantabria en los que se imparte el Ciclo Superior de Dirección de Cocina, para invitarlos a participar en el certamen.

Esta elección ha sido motivada por varios factores, entre los que destacan su apuesta por la formación de calidad y la innovación, su reconocido prestigio en el sector, su vinculación con los establecimientos hosteleros de su entorno y su carácter público.

Por todo ello, se convoca a participar en este concurso a los siguientes centros formativos de carácter público:

- CIFP Carlos Oroza (Pontevedra, Pontevedra)
- CIFP Compostela (Santiago de Compostela, A Coruña)
- CIFP Paseo das Pontes (A Coruña, A Coruña)
- IES de Foz (Foz, Lugo)
- IES Peña Castillo (Santander, Cantabria)
- IES Valle de Aller (Moreda de Aller, Asturias)
- IES Vilamarín (Ourense, Ourense)



El concurso está dirigido a estudiantes de segundo curso del Ciclo Superior de Dirección de Cocina de cada uno de los centros anteriormente citados. Otra de las condiciones establecidas es que el alumnado tenga entre 18 y 25 años en el momento de participar en el concurso.

2. Fases del certamen

En esta primera edición del certamen, y con el fin de facilitar el desarrollo del mismo, se han establecido varias fases. En primer lugar, se desenvolverá un proceso de familiarización con los productos de Aceites Abril a través de la celebración de una *masterclass* en cada uno de los distintos centros participantes, de la mano de profesionales de Aceites Abril.

Una vez finalizada esta acción formativa, comenzará la fase de preparación de las propuestas por parte del alumnado: una receta en la que deberán estar presentes alguno de los aceites de oliva virgen extra de Aceites Abril, así como productos amparados bajo certificaciones D.O.P. o I.G.P. o, en su defecto, sellos de calidad.

A continuación, tendrá lugar una preselección de candidatos, a la que cada centro deberá presentar a un total de tres participantes. Sus propuestas culinarias serán valoradas por un jurado compuesto por profesionales vinculados a la empresa aceitera ourensana.

En esta preselección, se escogerá a un único representante por centro. De este modo, la gran final del concurso contará con un total de siete participantes, que serán valorados por un jurado profesional escogido *ad hoc* para la ocasión.

La fecha y lugar de dicha final será concretada próximamente por la organización.

3. Premios

La persona ganadora del certamen *Talentos by Abril* conseguirá dos premios:

- Un curso intensivo de formación en una de las escuelas de gastronomía más prestigiosa de España.
- Nombramiento de *cocinero residente* de Aceites Abril, que incluirá la posibilidad de realizar showcooking y maridajes en eventos promocionales en los que participe Aceites Abril a nivel local y nacional.

4. Contacto

Para consultas concretas, se puede contactar con la secretaría técnica del certamen (talentos@aceitesabril.com) o con el departamento de Marketing de la empresa ourensana (marketing@aceitesabril.com).

