



DOSSIER DE PRESENTACIÓN II EDICIÓN 'TALENTOS BY ABRIL 2024'

La compañía aceitera gallega Aceites Abril pone en marcha la II edición del certamen de cocina *Talentos by Abril* con el que busca potenciar el talento de los futuros profesionales de hostelería, fomentando el aprendizaje en torno a la cultura del aceite y 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.

El certamen de jóvenes promesas de la cocina en su II edición se desarrollará durante el primer trimestre de 2024. Un concurso que brinda la oportunidad a los futuros profesionales de demostrar su talento antes los fogones. El certamen está abierto a los alumnos de grado medio de cocina así como ciclos superiores de formación profesional de cocina 1 y 2 de las regiones de Galicia, Asturias, Cantabria, Castilla y León, País Vasco y Madrid.

Los alumnos participantes deberán presentar recetas de elaboración propia en las que tendrán que estar presentes los aceites de oliva virgen extra de Aceites Abril así como productos amparados por D.O.P. e I.G.P. o sellos de calidad de las provincias participantes. Estas propuestas culinarias serán valoradas por 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 participante

En esta II edición de *Talentos by Abril*, la empresa seleccionará a centros formativos de Galicia, Asturias, Cantabria, Castilla y León, País Vasco y Madrid en los que se imparte el grado medio de cocina y ciclo superior de Dirección de Cocina en niveles 1 y 2, 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.

Asimismo, la edad de los participantes ha de estar comprendida entre los 18 y 38 años en el momento de participar en el concurso.

2. Fases del certamen

Para la II edición del certamen, se han establecido las siguientes 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. Celebrándose esta a mediados de enero y principios de febrero 2024.

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 algunos 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 un máximo de tres participantes. Sus propuestas culinarias serán valoradas por un jurado compuesto por profesionales vinculados a la empresa aceitera ourensana. Cada centro deberá de enviar por correo la propuesta de cada uno de sus candidatos con foto del plato, receta y vídeo de máximo 1 minuto explicando la propuesta. Las propuestas deberán ser entregadas la tercera semana de febrero 2024.

En esta preselección, se realizará un primer filtro, en donde se escogerá a un único representante por centro y posteriormente por valoración se escogerán ocho propuestas. De este modo, la gran final del concurso contará con un total de ocho participantes, que serán valorados por un jurado profesional escogido *ad hoc* para la ocasión.

La fecha de la *final* será a mediados de marzo 2024. El lugar de la final será concretado próximamente por la organización.

3. Premios

Se hará distinción a los 2 primeros puestos de *Talentos by Abril*:

- Primer puesto:
 - Nombramiento de *cocinero residente* de Aceites Abril que incluirá la posibilidad de realizar showcookings y maridajes en eventos promocionales en los que participe Aceites Abril a nivel local y nacional.
 - Curso intensivo de formación en la prestigiosa escuela Basque Culinary Center, a realizarse durante el año 2024.
- Segundo puesto:
 - 500€ en aceites de Aceites Abril.

4. Contacto

Para consultas concretas, se puede contactar con la secretaría técnica del certamen (talentos@aceitesabril.com).

