

DOSSIER DE PRESENTACIÓN III EDICIÓN 'TALENTOS BY ABRIL 2025'

Aceites Abril, la compañía aceitera gallega celebrará la III edición del certamen de cocina *Talentos by Abril* con el que busca continuar potenciando 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 de las regiones participantes.

La III edición se desarrollará durante el primer trimestre de 2025. El certamen brinda la oportunidad a los futuros chefs de demostrar su talento ante los fogones. En esta edición, el certamen continuará abierto a los alumnos de grado medio de cocina y ciclos superiores de formación profesional de cocina 1 y 2 de las regiones de Galicia, Asturias, Cantabria, País Vasco, Castilla y León, Madrid y La Rioja.

Los alumnos y alumnas 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 la fase de selección de finalistas y la gran final del certamen.

Las bases 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 III edición de *Talentos by Abril*, la empresa seleccionará a centros formativos de Galicia, Asturias, Cantabria, País Vasco, Castilla y León, Madrid y La Rioja, en donde 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.

La invitación y elección de las escuelas, viene determinada por su apuesta por la formación de calidad e innovación, su reconocido prestigio en el sector y, su vinculación con los establecimientos hosteleros de su entorno y 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

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 centro participante, de la mano de profesionales de Aceites Abril. Celebrándose esta a mediados de enero y principios de febrero 2025.

Una vez finalizada esta acción formativa, comenzará la fase de *preparación de las propuestas por parte de los alumnos y alumnas*. En su receta deberán estar presentes los aceites de oliva



virgen extra Premium y Gourmet 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*. Cada centro deberá presentar entre uno y tres participantes como máximo. Sus propuestas culinarias serán valoradas por un jurado compuesto por profesionales vinculados a Aceites Abril. Cada centro deberá enviar por correo la propuesta de cada uno de sus candidatos con foto del plato, receta y vídeo horizontal de máximo 1 minuto con la defensa del plato. Las propuestas deberán ser entregadas la segunda semana de febrero 2025.

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 2025. El lugar de la final será en el Centro Superior de Hostelería de Galicia, en Santiago de Compostela.

3. Premios

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

- Primer puesto:

Beca de estudio por el 100% de la matrícula del *Curso Superior de Chef en Cocina y Pastelería* del Centro Superior de Hostelería de Galicia y el alojamiento en la residencia del CSHG con desayuno y comida.

Todo ello, valorado en 9.523,68€, desglosándose en:

- Matrícula: 4.000,00 €/año
- Alojamiento: 5.523,68€

-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 regional y nacional.

- Segundo puesto:

-500€ en aceites de Aceites Abril.

-Posibilidad de participar en eventos promocionales en los que participe Aceites Abril a nivel regional y nacional.

4.Contacto

Para consultas concretas, se puede contactar con la secretaría técnica del certamen a través del e-mail: talentos@aceitesabril.com

